Gazeta dla Kobiet

Miesięcznik ilustrowany
ROK XXX PAŹDZIERNIK 1938 NR 10



Jesień

BŁOGOSŁAWIENI KTÓRZY CIERPIĄ PRZEŚLADOWANIE DLA SPRAWIEDLIWOŚCI, ALBOWIEM ICH JEST KRÓLESTWO NIEBIESKIE

To błogosławieństwo przejmuje pewną grozą lękliwe dusze a dziś w szczególności ma w sobie jakby odblask krwawej łuny męczeńskich walk za Jezusa i Jego Kościół w Hiszpanii — przedtem w Bolszewii i Meksyku. Stają nam może przed oczyma wizje okrutnych mąk pierwszych wyznawców Chrystusa rozszarpanych przez dzikie zwierzęta na arenach rzymskich cyrków i płonących jako żywe pochodnie na rozkaz okrutnego cezara[1]).

Nikt z nas przez chwilę nie ma wątpliwości, że męczeńska droga prześladowanych za Jezusa otwiera im na ścierzaj wrota królestwa niebieskiego — ale my?... Cóż my mamy wspólnego z bohaterską drogą męczenników dla której snać szczególnej łaski Bożej potrzeba, skoro serce nasze na myśl o tym raczej zgroza i lęk ogarnia... choć przecież kochamy Jezusa — naprawdę kochamy!

Mówiłże więc Jezus te słowa dla nielicznych, wybranych dusz? Takby się zdawało. A jednak nie. Tak jak słów tych słuchały nieprzeliczone tłumy, zgromadzone na stokach góry błogosławieństw, tak słuchają ich nadal nieprzeliczone dusze ochrzczonych wyznawców Jezusa i żadna z nich nie powinna się czuć pokrzywdzona, jako ta, do której to słowo Boże się nie odnosi, bo nie jest dość godna czy powołana, by je słyszeć i w życie swe wcielić.

Jest ono dla wszystkich — jest i dla nas. — Cierpieć prześladowanie — cóż to znaczy? czy tylko męczeństwo, które jest istotnie udziałem nielicznych i szczególnej łaski wymaga, by aż do krwi wytrwać i wycierpieć najokrutniejsze katusze ciała i duszy. A może inne są jeszcze prześladowania? Czyż każda z nas patrząc na swoje codzienne życie nie może powiedzieć że cierpi — nie tylko cierpi, ale cierpi prześladowanie dla sprawiedliwości?

Sprawiedliwość to świętość, to zgadzanie się z wolą Bożą w swym życiu — to spełnianie w dniu każdym świętych Jego przykazań. Walczymy o to całe życie, upadając i podnosząc się, korząc się z swych win u stóp konfesjonału, by znowu z nowymi siłami podjąć walkę codzienną i nieustającą na chwilę — walkę o zwycięstwo Chrystusa w naszych duszach, domach, w sercach naszych bliskich. W walce tej są zwycięstwa, są i przegrane — ale ilekroć byliśmy pokonani, łaska Boża cudownie nas dźwigała.

Walczymy z wrogiem — odwiecznym wrogiem Boga, który nas pokusą usiłuje odciągnąć od dobrego, walczymy z własną naturą, która tak trudno przełamuje się ku dobremu, tak łatwo ulega złu — walczymy z ludźmi, którzy nie rozumieją nas, usiłują nam wytłumaczyć, że szczęście polega na tym, by mieć na ziemi wszystkiego jak najwięcej i jak najlepiej, bo w wieczność nie wierzą. Jeśli nawet nie chcą nas odciągnąć całkiem od Boga dla miłości grosza i dostatku, to w inny sposób prawdziwie nas prześladują. I to szczególne — często nie obcy — właśnie ci swoi, którzy zdawałoby się najlepiej rozumieć nas powinni.

Każda z nas na pewno pamięta tę cudowną chwilę łaski, gdy zdecydowałyśmy się wiernie i całe życie Panu Bogu służyć, pracować nad swą duszą i innym dla miłości Boga — służyć pracą i modlitwą. W ślad za tym poszło może dalsze postanowienie wyrosłe z zrozumienia swej słabości — bo i cóż mogłybyśmy zrobić same, gdyby nas potężnie łaska Boża nie wzmocniła i nie prowadziła! Zrozumiałyśmy na gorącej modlitwie, a może posłyszały z ust pełnego światła Bożego rekolekcjonisty, albo w konfesjonale, że jedynie codzienne łączenie się z Jezusem, naszą mocą i siłą do walki w Komunii św. zapewni nam w tej walce zwycięstwo. I weszłyśmy na tę królewską drogę.

Dużo uprzedzeń trzeba było przełamać w domu, najpierw może dziwiono się — potem przywykli do tego. — Ale zaczęli nas obserwować. Tymczasem szatan tym silniejszy podjął szturm do naszej duszy, by nas od Jezusa Eucharystycznego odciągnąć. Być może, że w tej walce nieraz częściej nawet niż dawniej przyszło nam upaść — zgrzeszyć obmową, niecierpliwością, gniewem...

Wtedy nam dusza płakała z żalu i bólu, a Jezus widząc nas we łzach i uniżeniu, schylał się nad nami i zalewał nam duszę światłem i pociechą, jakby chciał powiedzieć: „odwagi dziecko moje, Ja cię uzdrowię" ale nasze otoczenie oceniało to inaczej.

— „Patrzcie taka pobożna, codziennie chodzi do komunii św., a jaka złośnica!"

Te słowa uderzały w nas jak bicze — naprawdę cierpiałyśmy prześladowanie —

[1]) Nerona

prześladowanie dla Jezusa, bo jednak mimo wszystko — postanowiłyśmy wytrwać.

I walka ta nie ustała i ustać nie może do ostatniego naszego tchnienia, ale czyż może nas trwożyć, gdy z nami Ten, który tak potężnie nas wspomaga i z najświętszą miłością patrzy na nasze zmagania i stale wlewa nam w serca słowa otuchy: „ufajcie — Jam zwyciężył świat“. Bo Jezus zwycięża nie tylko swych wrogów w potężnych i krwawych walkach za wiarę — On musi ich zwyciężyć w każdej duszy ludzkiej.

Mamy doprawdy wielkiego w naszej walce sprzymierzeńcą, z którym nikt równać się nie może, jest bowiem wszechmocny.

Więc czemuż jednak upadamy? Czy Jezus zawodzi? O nie — On zawsze jest wierny — tylko On od nas jednego wymaga. To świętego z Sobą przymierza — bezgranicznej do Siebie ufności, dziecięcej ufności, która całkowicie zdaje się na Niego. Dla takiej duszy nie ma łaski, której by jej Jezus nie udzielił i zwycięstwo jej pewne.

Dlatego zapewniając nas o zwycięstwie powiedział: „Ufajcie“ — a dopiero potem: „Jam zwyciężył świat“. I ta dusza pewną być może zwycięstwa, która z psalmistą zawołać może: „choćbyś mnie zabił, w Tobie ufać będę“.

S. M.

BĄDŹ RZETELNĄ W MOWIE...

— Co mnie w obecnym czasie najwięcej uderza u większości ludzi — to dziwna bezmyślność — mówiła do mnie przyjaciółka, Emilka, gdyśmy szły razem ulicami wielkiego miasta, migocącymi od świateł i reklam, a huczącymi od tłumu. Moja Emilka lubi trochę filozofować, ale to jej wcale nie przeszkadza być przemiłą, dzielną i dla wszystkich uczynną osóbką.

— Patrz — wskazała mi na ulicę — cały ten tłum na oślep gdzieś pędzi, dokądś się śpieszy, najczęściej niepotrzebnie i bezmyślnie! Rozumiem, gdy pracownik przyśpiesza kroku, by się nie spóźnić na umówioną godzinę, gdy ktoś szybko biegnie po lekarstwo dla chorego — w podobnych wypadkach pośpiech bywa słuszny; ale większość przechodniów miasta, a także i jadących — śpieszy się nerwowo, nieraz zupełnie bez potrzeby...

Rzeczywiście w danej chwili kilku spacerujących chłopaków potrąciło nas silnie, nawet nie przeprosiwszy...

— Cóż chcesz — powiedziałem — zbytni pośpiech to choroba wieku 20-go! Przecież widzimy nieraz, jak kierowca samochodu lub rowerzysta woli przejechać staruszkę, która szybko przebiegać nie może przez jezdnią, lub okaleczyć dziecko, byleby nie zwolnić, nie zatrzymać się, byleby pędzić...

— Zabawne to jest, gdy ktoś czasem na pustej ulicy biegnie przed siebie na oślep i choć już prawie wpadnie twarzą w twarz na przechodnia idącego ze strony przeciwnej, jeszcze się nie domyśli by zboczyć i wyminąć go! Ale widzę też bezmyślność w wielu innych wypadkach: np. gdy się bierze do czytania jakąś książkę czy tygodnik, nie zwracając wcale uwagi na jej autora lub wydawnictwo; albo gdy się idzie na każdy, bylejaki film do kina — dobry czy zły — to obojętne; albo gdy się nastawia głośnik radiowy na cały dzień, od świtu do później nocy, nie zwracając uwagi: kto i co mówi czy gra, — ot, byleby „grało“. Świadczy to o braku zastanowienia czy w ogóle rozsądku, a wówczas ani książka ani tak wspaniałe wynalazki, jak kino i radio nie przyczyniają się do wykształcenia danych osób, tylko gorzej jeszcze rozpraszają ich uwagę i oszołomiają umysł...

— Wiesz, czytałam niedawno dziełko, w którym zwrócono już uwagę na to, co mówisz, jako na szkodliwy objaw społeczny. Warto by to wyjaśniać tym, co słuchać zechcą, a szczególnie młodzieży, gdyż to, co łatwo dostępne, bywa często nadużywane.

— A już najsmutniejsza dla mnie rzecz, to bezmyślność w mowie, ta prowadzi często do nierzetelności i prawdziwej nieuczciwości. Przede wszystkim te ulubione przesadne określenia w opowiadaniu: np. zamiast duży lub spory — mówi się olbrzymi; zamiast niemiły — straszny, okropny; zamiast ładny — cudowny, przecudny; zamiast nieładny — ohydny, wstrętny itd. Należałoby używać wyrażeń mniej silnych, a bardziej odpowiednich i zgodnych z prawdą. Są to jednak mniej szkodliwe rzeczy (o ile przesada nie staje się po prostu fałszem), niż np. gdy się coś obieca — i to najsolenniej — a nie dotrzyma; gdy się umawia co do zrobienia czegoś, jednak bez zamiaru wykonania, — co jest obecnie na porządku dziennym.

— Tak, i ja zauważyłam, że ludzie mają obecnie zbyt małe poszanowanie dla s ł ó w, z których każde ma swoją wagę i znaczenie, a cóż dopiero obietnica, umowa...

— I nie tylko zwykłych słów i obietnic nadużywa się i lekceważy je dziś zbyt często: czy słyszałaś, jak łatwo mówi się teraz przy każdej sposobności: „daję słowo, słowo honoru“? A przecież, jeśli kto zazwyczaj nie kłamie, zasługuje chyba, by wierzono zwykłemu jego słowu czy obietnicy, bez powoływania się na honor lub zaklinanie się!... Słowo honoru można dawać tylko w nadzwyczaj ważnych wypadkach i tylko wtedy, jeśli mamy całkowitą pewność, że go dotrzymamy.

— Ja, niestety, słyszę gorsze rzeczy nieraz, gdy np. wyrostki lub podlotki, przy byle sprzeczce, wołają: „Jak Boga kocham!“ albo nawet: „Przysięgam“ ...i to w drobnostce, w sprawie błahej... Widocznie nie rozumieją, jak ważną rzeczą jest przysięga, np. dana w kościele przy ślubie wiąże dwoje ludzi ze sobą „a ż d o ś m i e r c i“. Przecież gdy przysięgamy, to samego Boga bierzemy na świadka słów naszych, wolno więc wymawiać słowo „p r z y s i ę g a m“ jedynie w rzadkich i nadzwyczaj ważnych wypadkach, z całem zeznaniem, że ta przysięga n a s w i ą ż e...

— Trzeba będzie poruszyć te sprawy na zebraniu zarządu naszego oddziału K. S. Kobiet, aby potem któraś z nas opracowała je jako pogadankę dla wyjaśnienia stowarzyszonym i naprawienia zła choćby tylko w naszej parafii. Będzie to walka z dwoma wrogami: bezmyślnością i zbytnim pośpiechem, które tyle szkody wyrządzają obecnemu społeczeństwu.

Felicja Suchodolska.

JAK UCZĘ DZIECI PACIERZA

MODLITWA PAŃSKA

5 i 6-cio letnie dziecko można uczyć Modlitwy Pańskiej, jeżeli już dobrze umie odmawiać Pozdrowienie Anielskie.

Naukę tej modlitwy można połączyć z opowiadaniem o życiu Pana Jezusa. Opowiadanie to należy rozłożyć na dłuższy przeciąg czasu.

„Opowiem ci o Panu Jezusie. Najświętsza Maria Panna i Święty Józef przyszli do miasta, które się nazywa Betleem. Było tam tak dużo ludzi, że nie było miejsca. Nikt nie chciał ich przyjąć na noc do swego domu. Poszli więc do stajenki i tam zanocowali. I tu w stajence narodził się Syn Boży — Pan Jezus. Najświętsza Maria Panna owinęła malutkiego Pana Jezusa w pieluszki i położyła na sianku w żłobie. Aniołowie śpiewali Panu Jezusowi śliczne piosenki. Niedaleko od stajenki pastuszkowie paśli owieczki. Aniołowie powiedzieli pastuszkom, że w stajence narodził się Syn Boży — Pan Jezus. Pastuszkowie ucieszyli się i poszli pokłonić się malutkiemu Panu Jezusowi. Pan Jezus, chociaż był Bogiem, ale urodził się jak małe dzieciątko, bawił się i płakał jak wszystkie małe dzieci.

Kiedy Pan Jezus podrósł, Matka Boża i Święty Józef mieli swój domek. Święty Józef był cieślą, pracował cały dzień, a Pan Jezus dopomagał mu, przynosił deski, podawał siekierę, piłę, sprzątał izdebkę. Najświętsza Maria Panna gotowała obiad, przędła nici, tkała sukienki dla Pana Jezusa, dla Świętego Józefa i dla siebie. Pan Jezus dopomagał Matce Bożej: sprzątał, przynosił wodę, drzewo, rozpalał ogień. Pan Jezus był zawsze bardzo wesoły. Rano i wieczorem, a często i w ciągu dnia Pan Jezus klękał, składał rączki i modlił się.

Pan Jezus nauczył nas, jak trzeba się modlić, jak trzeba mówić do Pana Boga. Pan Bóg stworzył nas wszystkich, więc jest naszym Ojcem w niebie i dlatego tak trzeba się modlić: Ojcze nasz, któryś jest w niebie.

W innym dniu opowiem ci dalej o Panu Jezusie.

Przy domku Matki Bożej i Świętego Józefa był ogródek. Mały Pan Jezus często wychodził do ogródka, podlewał kwiaty, zamiatał ścieżki, bawił się też w ogródku z innymi dziećmi, opowiadał im, że kwiatki, ptaszki i wszystko, co widzimy, stworzył Pan Bóg, który jest w niebie i że trzeba święcić, chwalić imię Pana Boga.

Klęknij, złóż rączki, pomódl się tak jak Pan Jezus nauczył: Ojcze nasz... święć się imię Twoje."

Po kilku dniach, kiedy dziecko nauczy się tych słów opowiadamy dalej.

„Pan Jezus wyrósł, miał już lat dwanaście, był takim jak... (nazwać imię jakiegoś znanego 12-letniego dziecka) i poszedł z Matką Bożą i Świętym Józefem do kościoła. Iść musieli długo, bo kościół był daleko, w drugim mieście. Kiedy wracali do domu, Matka Najświętsza z Świętym Józefem zgubili Pana Jezusa, bardzo się zmartwili i długo szukali, ale nigdzie nie znaleźli. Wrócili do kościo.a i zobaczyli, że Pan Jezus siedzi między starszymi, uczonymi ludźmi i tłumaczy im o Panu Bogu. Pan Jezus wszystko wie o Panu Bogu, bo jest Synem Bożym.

Od Pana Jezusa wiemy, że Pan Bóg jest Królem nieba i ziemi, że trzeba się modlić, ażeby królestwo Boże było na ziemi: Przyjdź Królestwo Twoje:

Powtórz od początku: Ojcze nasz... przyjdź Królestwo Twoje.

Matka Najświętsza i Święty Józef ucieszyli się, że znaleźli Pana Jezusa. Matka Najświętsza spytała, dlaczego tak zrobił. A Pan Jezus odpowiedział, że tak chciał Pan Bóg, że taka jest wola Ojca Niebieskiego. Trzeba robić tak, jak Pan Bóg każe, trzeba pełnić wolę Ojca Niebieskiego. W pacierzu tak nas nauczył modlić się Pan Jezus:

bądź wola Twoja, jako w niebie tak i na ziemi.

Powtórz od początku: Ojcze nasz... bądź wola Twoja..."

W innym dniu: „Pan Jezus wyrósł, pracował, zarabiał na chleb tak, jak i my pracujemy, żebyśmy mieli co jeść. Pracować jest ciężko i trzeba się modlić, żeby Pan Bóg dał siły i dopomagał zarobić na chleb. Pan Jezus nauczył nas tak się modlić: chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj.

Klęknij, złóż rączki, módl się tak, jak Pan Jezus nauczył: Ojcze nasz... chleba naszego..."

Innego dnia: „Opowiedz mi wszystko, co pamiętasz o Panu Jezusie". Dopomóc dziecku w opowiadaniu.

„Teraz posłuchaj, opowiem ci o pewnej dziewczynce i chłopczyku.

Mamusia przyniosła w koszyku jabłka i powiedziała do swojej córeczki: zanieś te jabłka do spiżarni, tylko nie jedz teraz, dam ci po obiedzie. A dziewczynka wyjęła z koszyka kilka jabłuszek i zjadła. Mamusia rozgniewała się i nie chciała z nią rozmawiać.

„Smutno siedzieć samej w domu, pójdę do ogrodu", pomyślała dziewczynka i wyszła. A w ogrodzie bawili się chłopcy. „Po coś tu przyszła" zawołał jeden chłopiec, uderzył ją i rozdarł sukienkę. Dziewczynka zapłakała i pobiegła do mamusi: „mamusiu, wybij tego chłopca, on mnie uderzył i rozerwał sukienkę", wołała. A mamusia mówi: „nie chcę z tobą rozmawiać". „Mamusiu, przepraszam, ja już więcej nigdy nie wezmę bez pozwolenia, wybij tego chłopca, mamusiu i daj mi inną sukienkę". „Ty gniewasz się na chłopca, a ja gniewam się na ciebie", powiedziała mamusia. „To ja mu przebaczę, mamusiu, tylko ty się nie gniewaj". „Dobrze, powiedziała mamusia, „nie będę się gniewała, dam ci czystą sukienkę, bo zrobiłaś tak, jak nauczył nas Pan Jezus mówić w paciorku". „A jak?" spytała dziewczynka: „I odpuść nam nasze winy, jako i my odpuszczamy naszym winowajcom".

Powtórz, jak nauczył nas Pan Jezus mówić w paciorku."

W innym dniu: „Pamiętasz, co ci opowiadałam o pewnej dziewczynce? Czy ona dobrze zrobiła, kiedy wzięła jabłuszka bez pozwolenia? źle zrobiła. Chociaż jej się chciało zjeść te jabłka, trzeba było poczekać, aż mamusia da.

Pan Jezus nauczył, że trzeba się pomodlić wtenczas, gdy się chce zrobić coś złego, kiedy coś kusi nie słuchać starszych, nie słuchać Pana Boga. Polecił Pan Jezus tak mówić: I nie wódź nas na pokuszenie, ale nas zbaw ode złego."

Na tym kończymy naukę pacierza z małymi dziećmi; gdy dziecko nauczy się odmawiać Ojcze nasz, mówimy z nim pacierz w należytym porządku: Ojcze nasz, Zdrowaś, Chwała Ojcu, Aniele Stróżu.

Każda matka wypełni swój obowiązek, jeżeli nauczy dziecko pacierza przed wstąpieniem do szkoły. Członkinie zaś nasze wypełnią obowiązek apostolstwa, jeżeli w swojej własnej rodzinie nauczą dzieci pobożnie, z uwagą odmawiać pacierz oraz dopomogą innym matkom w wypełnianiu tego obowiązku.

Adela Stefanowicz
Kierowniczka Poradni Wychowawczej
w Wilnie.

ŹRÓDŁO WŁADZY KOŚCIOŁA

Czyśmy się kiedy naprawdę uważnie przyjrzały księdzu, który odprawia Mszę świętą?

Oto najpierw staje kapłan u stopni ołtarza, by odmówić modlitwy wstępne: spójrzmy, niebawem pochyla się on przed Bogiem, a liturgiczna postawa jego ciała wyraża głęboką cześć i pokorę. I cóż wtedy mówi? „Spowiadam się Bogu Wszechmogącemu, w Trójcy Świętej jedynemu, błogosławionej Marii, zawsze Dziewicy, ...wszystkim świętym i w a m, b r a c i a m o i[1]), żem zgrzeszył myślą, mową i uczynkiem — moja wina, moja wina, moja bardzo wielka wina!"

Czy to możliwe? Oto człowiek, który jest zastępcą Boga wobec nas; prośbom jego za chwilę sam Chrystus Pan będzie posłuszny, gdy chleb i wino na ołtarzu przeistoczą się w Ciało i Krew Odkupiciela; oto człowiek, który podczas Najświętszej Ofiary z Bogiem samym rozmawiać będzie jakoby równy z równym — przedtem jednak upokarza się przed Bogiem i świętymi, a nawet przed „braćmi" swymi (to znaczy: wiernymi, zebranymi w kościele), wyznając otwarcie i publicznie, że jako człowiek ułomny mógł był myślą, słowem lub czynem zbłądzić i że życie jego nie jest wolne od grzechu! „Moja wina" — wyznaje szczerze...

Jakaż to nauka wypływa dla nas z owego wyznania, od którego, z nakazu Kościoła, rozpoczyna odprawiać Mszę świętą każdy kapłan, każdy biskup, sam nawet Ojciec święty! I jakież stąd czerpać możemy pouczenie co do władzy, którą Kościół sprawuje nad wiernymi! Oznacza to bowiem, że każdy, kto w Kościele sprawuje władzę — czy to będzie papież, biskup czy też kapłan — nie ma prawa tego czynić we własnym imieniu, nie może narzucać własnej woli ludziom, braciom swym, ani własnych poglądów, gdyż jako człowiek jest niedoskonały i mógłby się mylić, mógłby błądzić i grzeszyć. Ażeby zatem wszyscy i on sam wiedzieli, że tak jest, obowiązany jest kapłan wyznać to każdego dnia publicznie, zanim wolno mu wejść na stopnia ołtarza.

Lecz zaraz potem, od chwili gdy przystąpił do ołtarza — nie będzie już kapłan przemawiał ani działał jako człowiek, nie będzie już występował jako człowiek, a władza jego nie będzie zależała od jego wartości ani nawet od cnót czy zasług: władza ta pochodzi bowiem ze święceń sakramentalnych, które otrzymał, gdyż kapłan jest zastępcą Chrystusa Pana, zastępcą Boga samego.

1) Modlitwy kapłana są zatem modlitwami Chrystusowymi.
2) Czynności kapłana są czynnościami Chrystusowymi.
3) Ofiara, którą kapłan sprawuje, jest Ofiarą Chrystusową.

Tu już człowiek nie wchodzi w rachubę, lecz przy ołtarzu stanął wśród nas Chrystus, Odkupiciel świata, wielki i jedyny Dobroczyńca ludzkości, Bóg-Człowiek, działający w osobie kapłana.

A zatem: u stóp ołtarza kapłan — człowiek niedoskonały, jak i my.

A przy ołtarzu ten sam kapłan, lecz działający już jako zastępca Chrystusa.

Tenże sam kapłan przemawiać będzie z ambony do wiernych: chociaż pokornie o sobie myśli, lecz wie, że władza mu jest dana od Boga, by wolę Bożą i naukę wiary nam

[1]) W tym miejscu ministrant i wierni mówią: „i tobie, ojcze (duchowny)", co odnosi się do kapłana.



głosił, tak samo, jak przed 2-ma tysiącami lat Chrystus uczył pełnić wolę Ojca swego, którą przyszedł oznajmić „ludziom dobrej woli". Rozumiemy teraz chyba, że Kościół słowami Ojca świętego, słowami biskupów i kapłanów, w rzeczywistości przekazuje nam tylko to, czego Bóg żąda od świata i że dlatego władza Kościoła jest tak doniosła. Obowiązkiem naszym, jako katoliczek i członków Akcji Katolickiej jest, abyśmy jak najdokładniej to zrozumiały.

Często się zdarza w naszych czasach, że władcy świeccy, rządząc ludźmi, starają się nagiąć ich ku wypełnianiu swojej woli, starają się wpoić im własne poglądy, a w dodatku czynią to nieraz dla celów interesu osobistego. Ludzie tacy nie wzbudzają zaufania: któż nas bowiem zapewni, że mają słuszność? Kto nam zaręczy, że nie błądzą? Nie ujrzymy nigdy, by który z nich publicznie wyznawał swoje winy; bywa raczej przeciwnie...

Ażeby jednak kapłan mógł sprawować władzę nad ludźmi, musi on to czynić w porozumieniu ze swym biskupem, w którego jedynie imieniu wolno mu przemawiać i działać. Biskup zaś musi być w zgodzie z papieżem, a papież — z Bogiem — i niczego nie może nakazywać ani uczyć, jak tylko tego, co nakazywał i czego uczył Chrystus Pan, gdy przebywał na ziemi. Trudny wielce obowiązek na nim ciąży — ma przystosowywać do obecnego świata prawdy Ewangelii, prawdy Chrystusowe, prawdy Boże.

Gdy zatem słuchamy nakazów i nauk, jakie Ojciec święty ogłasza światu całemu, gdy czytamy listy pasterskie, jakie dla swych diecezyj czy krajów piszą biskupi, lub podczas kazania, wygłaszanego przez proboszcza czy wikariusza danej parafii — umiejmy zawsze patrzeć wyżej, ponad człowieka, który do nas w tej chwili przemawia, chociażby nawet był on najmędrszy i najświątobliwszy.

Widzimy kapłana, gdy kornie pochylony u stóp ołtarza, wyznaje ułomność swej ludzkiej natury. Lecz widzimy go później, gdy przystąpiwszy do ołtarza — z Bogiem samym rozmawia, a słowa jego mają cudowną moc, gdy chleb i wino przeistaczają w Ciało i Krew Pańską podczas Mszy świętej. Słuchajmy zatem nauki jego i czcijmy kapłana tak, jakbyśmy słuchali i czcili samego Chrystusa. Gdy dobrze zrozumiemy, że władza Kościoła katolickiego od Boga pochodzi, łatwo nam przyjdzie uznać ją — życzliwie, pokornie i z miłością. Według nauki Kościoła postępując, możemy być pewni, że nigdy nie zbłądzimy.

Oprac. z franc. Fidelis.

BIELIZNA KOŚCIELNA

(Ciąg dalszy)

Z wyliczonych w poprzednim numerze Gazety dla Kobiet części bielizny kościelnej, która służy na ołtarzu kapłanowi podczas Mszy św., opiszemy dzisiaj korporał.



Korporał jest to mała serwetka czy chusta, mająca 50 cm w kwadrat (kwadrat liczony już łącznie z koroneczką). Korporał rozkłada kapłan na ołtarzu podczas Mszy św., stawiając kielich i kładąc Hostię. Korporał zrobiony być musi z **lnianego** białego płótna — wykończony szerokim obrąbkiem z mereżką lub otoczony wąziutką koroneczką. Środek znaczony jest maleńkim czerwonym krzyżykiem, wykonanym ściegiem krzyżykowym, cienką czerwoną bawełną (najlepiej D. M. C., gdyż nie puszcza koloru w praniu.)

Tak wykonany korporał jest skromnym. Do wystawiania Najśw. Sakramentu na położenie pod monstrancję, bywają korporały pięknie haftem białym w narożnikach ozdobione — lub też całe naokoło zahaftowane.

Korporał musi być sztywno ukrochmalony i wyprasowany i tak złożony jak ma być użyty na ołtarzu.

Składa go się podobnie jak serwetę najpierw na 3 części, dając prawą stronę do środka i znów na 3 części.

W dzisiejszej Gazecie dla Kobiet podajemy wzory na dwa korporały, przyozdobione bardzo łatwym do wyszycia haftem — białą bawełną. Korporały te nie są obszyte koroneczką — lecz brzegi stanowią ściegiem dzierzganym wykonane kwiaty i listki. Brzegi płótna wycina się po zahaftowaniu.

Teodora Maryewska.

Z NIEDOLI LUDZKIEJ

(ŁACHMAN)

Niekoniecznie szmata, gałgan, czasem strzęp życia ludzkiego. Człowiek wytarty, wynędzniały, zgoła nie przypominający dawnego młodzieńca, pełnej sił jednostki.

W instytucji dobroczynnej właśnie skończono urzędowanie. Jest jak zwykle po ciężkiej, wyczerpującej pracy, nastrój odprężenia. Jeszcze wykończa się resztę spraw, zamyka szafy i ładuje akta.

Ale za drzwiami słychać jakieś kroki. Ktoś ciężko zwalił się na drzwi. Niechęć budzi się w pracownikach. — Mało cały dzień harówki i jeszcze teraz... Lecz nędza nie zna godzin urzędowych...

Drzwi się wolno uchylają. Wsuwa się głowa starca. Oczy błędne, włosy zmierzwione, wargi głupawo rozchylone. Patrzy do środka jak zgonione zwierzę. Boi się wejść. Jest chwila jakby wzajemnego badania.

— No! dziadku, śmiało! — woła jedna z pracowniczek. — Cóż to was tutaj sprowadza?

Chwila wahania, ale widać potrzeba przeważa, bo dziadowina wchodzi. Przy wejściu ostrożnie składa swój kij i kapelusz, rozgląda się nieśmiało i podchodzi do stołu.

Nawet ci, którym się spieszyło, zatrzymali się i patrzą. — Rzadki okaz wykolejeńca i włóczęgi. Brud sformował na jego twarzy i rękach ciemne pasma. Na grzbiecie ze cztery a może i pięć ubrań. Wszystkie jednak w strzępach, tak że miejscami prześwieca gołe ciało. Buty... buty są najgorsze, jak jakieś strupy błotne, powiązane rzemieniem i postronkami. Wszystko razem daje obraz ponury szczutego, zmęczonego stworzenia. Ot! łachman bezużyteczny.

Pytają — co i jak?

Mówi zawile i niepewnie, że go tu skierowali, że mówili iż tu znajdzie pomoc, wytchnienie, radę. Przyszedł więc, no i prosi. Urzędniczka tłumaczy i wyjaśnia. Dziad niewiele rozumie. Podchwycił tylko wyraz — papiery. — No oczywiście, ma całą paczkę w torbie. Tam z pewnością będzie to, o co pytają. Tam stoi wszystko, czego on nie może pamiętać — a więc skąd idzie, wiele ma lat, no i w ogóle...

Dokumenty są starte, wytłuszczone i blade. Trudno wyczytać, lecz są i świeże. Urzędniczka wskazuje na miasto rodzinne, na siedzibę prawną wsparcia.

Dziadowi się to w głowie nie mieści, bo jakże, — czy Bóg nie stworzył ludzi wolnych, czyż nie dla nich zbudował szeroki, wielki świat.

Ale w papierach jest jeden specjalnie groźny. Dziad go zna dobrze, choć nie umie czytać. Pozbawił go on już nieraz wolności. W piśmie tym bowiem władze opieki społecznej postanowiły umieścić go w przytułku dla starców, odbierając jednocześnie pobieraną dotychczas rentę starczą.

Dziadowina znał dobrze życie w przytułku. — Prawda, że zwleką z człowieka brudne łachmany, wytrząsając przy tym ukryty skrzętnie w kieszeniach grosz żebraczy. Prawda, że wystrzygą, wygolą i wykąpią, oczyszczając dokumentnie z wszelkiego brudu i robactwa, ba! dadzą nawet łóżko własne w izbie ciepłej i strawę.

Ale cóż z tego, kiedy już człek się tak złachmanił, że nie może w tym porządku zdzierżyć. Dręczy go to ludzkie towarzystwo, te wieczne swary i zamknięcie...

Przyszedł więc prosić o wstawiennictwo, aby go zwolniono i przywrócono rentę.

Lecz w tym momencie odczuwa instynktownie, że mniemani dobrodzieje nie są po jego stronie, że nie chcą podzielić jego strachu i jego męki. Podejrzliwie więc nastawia uszu, by chwycić wątek trudnej niezrozumiałej dla niego rozmowy. Mówią coś o tym, że jest brudny, w łachmanach, mówią o jego duszy i wieku. Ale cóż oni o tym mogą wiedzieć. Strach poczyna paraliżować myśli. Przebija się tylko jedno — może sam wlazł w matnię, może to zasadzka? Chce za wszelką cenę uciec, ale czy tylko jeszcze mu się uda, czy drzwi nie są zaparte. Gorączkowo więc zbiera swe manatki, zgarnia do sakwy papiery, chwyta za kostur i jest już w drzwiach. Na szczęście są otwarte, a za nimi znów wolny świat, choć w łachmanach.

Dziadowina biegnie utykając przez obcą ulicę, aby tylko dalej od urzędów, aby jaknajprędzej na otwartą przestrzeń pól. Źle mu między ludźmi, odwykł od towarzystwa, a może oddzielił go od nich ten łachman na grzbiecie, ten glejt nędzy, poniewierki i upadku. Bo łachman przychodzi ostatni z towarzyszy niedoli bezrobotnej. Najprzód się niedojada, później przychodzi eksmisja, poniewierka, głód, a dopiero na końcu łachman.

Człowiek biedny, oczywiście nie zawodowy żebrak, ale ten, który utracił pracę i stacza się na dno nędzy, do ostatniego tchu broni swego wyglądu, to jest ubrania. W imię swej godności, swego człowieczeństwa. Woli być głodnym, niż obdartym. Zbyt bolesne jest obnoszenie swej nędzy na oczach wszystkich.

— Nikt nie wie co mam w brzuchu, ale każdy widzi co mam na plecach — mówi każdy bezrobotny.

Ludzie chcą jako tako wyglądać. Łatają więc jak potrafią buty i ubrania, piorą jedyną koszulę, zawiązują sprytnie krawat. Byle tylko ludzie nie patrzyli na nich, byle każde oczy nie wołały: „jesteś dziad". Broni się pozorów do ostatka.

Nie jest to żadna próżność. Nie! Raczej wstyd, no i pewne doświadczenie. Ci, co szukają pracy wiedzą najlepiej, że „jak cię widzą tak cię piszą". Iluż ludzi odeszło z kwitkiem, tylko dlatego, że wyglądali nędznie i przez to nie budzili zaufania u chlebodawców.

A zresztą i poczucie człowieka możliwie odzianego jest inne. Ma więcej odwagi, tupetu, wiary w siebie. Łachman ma fatalny wpływ psychiczny. Ileż przestępstw popełniono właśnie w łachmanach.

A czyż mam jeszcze wspomnieć o szarugach jesiennych, mrozach zimowych i wędrówkach bezdomnych łachmaniarzy?

Brat Cezary.

K. S. K. KRZEWI KATOLICKIEGO DUCHA OBYWATELSKIEGO I ZROZUMIENIE SPRAW PAŃSTWOWYCH. ART. 5 ZAD. 2 STATUTU

Samorząd w Polsce

Wszędzie tam, gdzie mieszka więcej ludzi, czy to będzie wieś, czy miasto, mają oni wspólne potrzeby i wspólne cele.

Mieszkańcy wsi lub miasta mogą chcieć wybudować bądź to szpital, bądź szkołę, bądź ochronkę, lub drogę, które by służyły dla dobra i pożytku wszystkich. Mogłoby się jednak zdarzyć, że niektórzy, mimo, że zamierzona sprawa jest dla ogółu korzystna, nie chcieliby dla niej pracować.

Nie może ich do tego zmusić państwo, gdyż władze państwowe zajmują się sprawami, które obchodzą wszystkich obywateli. Dlatego trzeba dać mieszkańcom większych osiedli prawo, aby o sprawach ich dotyczących mogli *sami stanowić* i większością głosów *sami się rządzić.*

To prawo obywateli do *samorządzenia* się było początkowo w odrodzonej Polsce różnie uregulowane. Inne było prawo samorządowe w b. zaborze pruskim, inne w austriackim, inne w rosyjskim.

Dopiero w roku 1933 wyszła ustawa, która częściowo zaprowadziła jednakowe prawo samorządowe w całej Polsce.

Według tej ustawy każde osiedle wiejskie stanowi *gromadę.* Mieszkańcy gromady radzą wspólnie nad sprawami, które ich obchodzą; jednakże tam, gdzie tych mieszkańców jest więcej, trudno sobie wyobrazić, by wszyscy się na narady schodzili. Dlatego też ustawa postanawia, że w osiedlach wiejskich ponad 200 mieszkańców wybierają oni swoich przedstawicieli, którzy w ich imieniu radzą — jest to tak zwana *rada gromadzka.*

Rada gromadzka, a w gromadach, które mają mniej niż 200 mieszkańców — zebranie wszystkich starszych ludzi (ponad lat 24) czyli tzw. *zebranie gromadzkie,* uchwalają czyli ustanawiają te obowiązki, do których muszą się zastosować wszyscy mieszkańcy danej gromady. Dlatego też rada gromadzka lub zebranie gromadzkie nazywa się w języku urzędowym *władzą ustawodawczą.*

Jednakże sama władza ustawodawcza nie wystarczy. Przypuśćmy, że rada gromadzka ustanowi, że mieszkańcy gromady wybudują sobie ochronkę i w tym celu muszą złożyć pewne opłaty. Musi być ktoś, komu wszyscy tę opłatę złożą i kto w imieniu gromady umówi się z budowniczym lub cieślą o zbudowanie ochronki. Osoba taka jest konieczna, bo niepodobna sobie wyobrazić, by z budowniczym lub cieślą umawiała się cała Rada gromadzka, która liczy kilkanaście, a czasem nawet kilkadziesiąt członków. Jednym słowem, potrzebny jest ktoś kto postanowienia rady gromadzkiej wykona. Osobą taką jest *sołtys* i nazywamy go dlatego *władzą wykonawczą.*

Ponieważ gromady są to z reguły osiedla czy wioski mniejsze, dlatego nie mogłyby same przeprowadzić spraw, które wymagają większego nakładu pieniędzy lub pracy.

Poszczególna gromada nie mogłaby sobie często wybudować ochronki dlatego, że mieszkańcy gromady są na to za biedni. Co innego, gdy na taką rzecz złoży się więcej osób.

Również są często sprawy, które obchodzą więcej niż jedną gromadę, np. budowanie wspólnej drogi.

Z tych też powodów ustawa postanawia, że gromady łączą się w *gminy.*

Władzą ustawodawczą w gminie są przedstawiciele, należących do niej gromad, których wybierają radni gromadzcy, lub przedstawiciele gromad, które rady nie mają (mniejsze niż 200 mieszkańców) sołtysi i ich zastępcy podsołtysi. Wszyscy oni wybierają *radę gminną,* która znowu wybiera *wójta.* Wójt jest władzą wykonawczą w gminie, podobnie jak sołtys w gromadzie.

Tak się przedstawia samorząd na wsiach.

— — — — — — — — — — — — —

Podobnie jak wsie — mają swój samorząd również i miasta. Z tych samych powodów co w gromadach — o sprawach miasta nie mogą radzić wszyscy jego mieszkańcy. Wybierają oni również swoją władzę ustawodawczą. Nazywa się ona *radą miejską.* Ponieważ miasta liczą zwykle więcej mieszkańców niż wsie i mają bardziej zawiłe sprawy do załatwienia, dlatego też w mieście władzą wykonawczą i zarządzającą nie jest jak w gromadzie lub gminie jeden człowiek, lecz więcej osób, tak zwany *Zarząd miejski,* który składa się z *burmistrza,* w większych miastach *prezydenta,* ich zastępców i ławników. Wszystkich członków Zarządu Miejskiego wybierają radni miejscy.

Gminy wiejskie i mniejsze miasta znajdujące się w jednym powiecie mają jeszcze jedną wspólną władzę ustawodawczą i wykonawczą. Są nimi *rada powiatowa* i *wydział powiatowy.* Radnych powiatowych wybierają rady gminne i rady miejskie a członków wydziału powiatowego wybiera rada powiatowa.

Zwykły mieszkaniec wsi lub miasta wybiera tylko radnych gromadzkich lub radnych miejskich. Niemniej jednak każdy, kto ma prawo wybierania, ma wpływ również na to, kto będzie sołtysem, burmistrzem, radnym gminnym itd. dlatego, że ich wybierają radni gromadzcy lub gminni, a więc ci, których wybrali wszyscy.

Kto ma prawo wybierania?

Prawo wybierania ma każdy mieszkaniec wsi lub miasta, kobieta czy mężczyzna, który ukończył 24 lata i mieszka na obszarze gromady lub miasta przynajmniej od roku, licząc w tył od dnia zarządzenia wyborów.

To postanowienie o rocznym zamieszkaniu jest bardzo słuszne, bo przez nie o sprawach gminy czy miasta mogą decydować tylko ci, którzy mieszkając od roku w danej gminie, znają stosunki miejscowe, wiedzą czego gminie potrzeba i znają ludzi, którzy będą umieli gminą rządzić.

Zasada ta jednak mogłaby krzywdzić niektórych ludzi, gdyby nie było od niej wyjątków. Ksiądz, oficer czy urzędnik państwowy, który z rozkazu swej władzy przełożonej zostają przeniesieni z jednej miejscowości do drugiej, często byliby usunięci od głosowania. Dlatego też według ustaw o wyborach radnych gromadzkich względnie miejskich — urzędnicy, żołnierze w służbie stałej, duchowieństwo — jeżeli pełnią swoje funkcje na obszarze gromady lub miasta, mają prawo głosować już wtedy, gdy mieszkają na tym obszarze w przeddzień zarządzenia wyborów.

Warunek jednorocznego zamieszkania nie dotyczy również tych, którzy na obszarze gminy lub miasta posiadają grunt (ziemię) lub budynek. Ustawa daje im to zwolnienie nie dlatego, że są zwykle zamożniejsi od innych, lecz dlatego, iż należy przypuszczać, że jako

właściciele rzeczy, których nie sprzedaje się szybko, będą w danej gminie dłużej mieszkać i są więcej zainteresowani w tym, kto tą gminę rządzić będzie.

Kto może zostać radnym gromadzkim lub miejskim?

Radnymi gromadzkimi lub miejskimi mogą być wybrani ci, którzy mają prawo głosowania. Z tą jednakże różnicą, że muszą mieć ukończone nie 24, lecz 27 lat, jeżeli chodzi o radnych gromadzkich, a 30 jeżeli chodzi o radnych miejskich.

Do głosowania uprawnione będą tylko te osoby, które są wpisane do spisu wyborców. Dlatego też każdy, kto ma prawo głosowania, powinien się przedtem przekonać, czy został umieszczony w spisie wyborców. Spisy te wykłada się do przejrzenia w miejscach, o których wszyscy dowiadują się z odpowiednich ogłoszeń.

Wybory do rad gromadzkich zarządza starosta, a wójt gminy ogłasza, gdzie i kiedy będą się odbywać.

Wybory do rad miejskich zarządza w mniejszych miastach starosta, w większych wojewoda, a odpowiednie plakaty zawiadamiają gdzie i kiedy wybory będą się odbywać.

Jesienią br. kończy się 5 letni okres urzędowania rad gromadzkich, gminnych, powiatowych i miejskich. W listopadzie rozpoczną się nowe wybory, a że gromad i miast jest w Polsce dużo, a rady gromadzkie będą dalej wybierać rady gminne, te znowu wspólnie z radami miejskimi — rady powiatowe — wybory do całego samorządu potrwają około 2 lat.

Sejm i Senat.

Nim odbędą się wybory do samorządu, wybierać będziemy w dniu 6 listopada posłów do Sejmu, a w dniu 13 listopada będą miały miejsce wybory Senatorów.

Tak jak gromady lub miasta mają swoją władzę ustawodawczą — tak ma ją również i Państwo.

Sprawuje ją w Państwie *Sejm i Senat*, które nadto dokonują kontroli nad działalnością Rządu.

Sejm składa się z 208 posłów.

Posłów może wybierać każdy obywatel, który przed dniem zarządzenia wyborów ukończył 24 lata.

Nie ma tu warunku rocznego zamieszkania w jednym miejscu, jak to jest przy wyborach samorządowych, gdyż głosuje się na posła, który będzie stanowił o prawach, odnoszących się do obywateli całej Polski.

Posłów wybiera się na lat pięć. Kandydat na posła musi mieć ukończone 30 lat.

Według polskiej ordynacji wyborczej posłów wybiera się tylko z listy kandydatów. Tę listę kandydatów ustala w każdym okręgu wyborczym, zgromadzenie okręgowe, do którego należą między innymi, delegaci wybrani przez rady powiatowe, rady gminne i rady miejskie. W ten sposób mamy pośrednio wszyscy wpływ na ustalanie listy kandydatów na posłów, bo radnych powiatowych, gminnych, miejskich wybieramy wszyscy.

Drugą izbą ustawodawczą jest *Senat*.

Senat rozpatruje projekty ustaw, uchwalone przez sejm, ma prawo poczynić w nich zmiany, nad którymi sejm musi ponownie obradować.

Do Senatu wchodzi 96 senatorów. Senatorowie muszą mieć ukończony 40 rok życia. 32 senatorów powołuje Prezydent Rzeczypospolitej, a 64 wybierają pewne grupy obywateli. M. i. prawo wybierania senatow mają radni gminni i miejscy, których wybieramy wszyscy w wyborach samorządowych.

W ten sposób już przy wyborach samorządowych mają wszyscy pewien wpływ na skład Senatu.

Mgr J. S.

ODPOWIEDZI REDAKTORKI

Oddziały K. S. K. w Dolsku i Międzychodzie, diec. pozn.

Wiadomości o zmianie abonamentu doszły nas 31 sierpnia, gdy numer wrześniowy był już wysłany. Możemy więc uwzględnić od października.

Przypominamy, że zmianę abonamentu czy adresu trzeba przesłać do 20. poprzedniego miesiąca, na który Gazeta jest datowana. Np. gdy odmawia się, względnie zamawia abonament lub zmienia adres Gazety listopadowej, to 20 października powinniśmy mieć tę wiadomość w Administracji Gazety.

P. Felicja Lubieniecka, majątek Osereby, poczta Przewały, Wołyń.

Projekt Szanownej Pani utworzenia działu w Gazecie: „My członkinie między sobą" jest zupełnie możliwy do przeprowadzenia. O ile nadejdą zapytania dotyczące pracy organizacyjnej, chętnie je umieścimy, jak również dobre odpowiedzi, które z Kół Czytelniczek nadejdą. Nie poświęcimy jednak na to tego miejsca, które teraz humor zajmuje, tak jak to Pani radzi. Wiele Czytelniczek bardzo lubi ten kącik humoru.

Szanowną Panią prosimy o zapoczątkowanie tego działu uwagami, jakie grać sztuki w Oddziałach i o podanie tytułów kilku dobrych utworów scenicznych dostępnych dla sił amatorskich.

W KORESPONDENCJI DOTYCZĄCEJ GAZETY

prosimy o podawanie czytelnym pismem

1. Imię i nazwisko zamawiającego.
2. Dla kogo Gazeta przeznaczona (jaki Oddział, najlepiej dać pieczątkę Oddziału).
3. Miejscowość, pocztę, województwo, diecezję.
4. Czy dotyczy zamówienia nowego czy zmiany.
5. Przy zmianie adresu należy oprócz nowego, podać adres pod którym dotychczas wysyłano Gazetę.

GDY POD JEDNYM ADRESEM WYCHODZI 1 DO 9 EGZEMPLARZY, TO KAŻDY KOSZTUJE ROCZNIE 2,00 ZŁ.

ZNIŻKA 1,80 ZŁ PRZYZNANA JEST TYLKO WTEDY, GDY POD JEDNYM ADRESEM WYCHODZI PONAD 10 EGZEMPLARZY.

SKŁADEK CZŁONKOWSKICH NIE NALEŻY PRZYSYŁAĆ POD NASZYM ADRESEM, TYLKO DO SEKRETARIATÓW STOWARZYSZEŃ DIECEZJALNYCH.

NA P. K. O. 206.255 PRZYSYŁA SIĘ TYLKO ABONAMENT ZA GAZETĘ I ZJEDNOCZENIE.

OSIEM STOPNI DOBROCZYNNOŚCI

Przytaczamy poniżej pogląd o opiece społecznej datujący się z XII wieku. Mimo upływu ośmiu wieków niewiele stracił on na aktualności. (Przyp. Red.)

Osiem stopni, czy szczebli możemy odróżnić w pojmowaniu obowiązku dobroczynności. Pierwszy i najniższy stopień — to dać, lecz z żalem i wahaniem. Jest to podarunek ręki, nie serca.

Drugi stopień — to dać chętnie, lecz nie proporcjonalnie do potrzeby ubogiego.

Trzeci — to dać chętnie i proporcjonalnie, lecz dopiero wówczas, gdy się jest o jałmużnę proszonym.

Czwarty — dać chętnie, proporcjonalnie i nawet bez proszenia, lecz jałmużna, ofiarowana bezpośrednio do ręki ubogiemu, budzi w nim przykre uczucie wstydu i upokorzenia.

Piąty — dać ofiarę w ten sposób, że ubogi, który ją otrzyma, będzie znał swego dobroczyńcę, nie będąc samemu przez niego znanym. Takim było postępowanie naszych przodków, którzy nosili pieniądze zawiązane w róg płaszcza, tak by potrzebujący mógł je wziąć niepostrzeżenie.

Szósty szczebel — wznoszący się wyżej od poprzednich — to znać przedmiot swojej dobroczynności, lecz samemu pozostać nieznanym. Tak postępowali ci z naszych przodków, którzy zanosili dary do mieszkań biednych ludzi i starannie ukrywali swoje nazwiska.

Siódmy — wyższy od poprzednich szczebel, to świadczyć dobroczynność w ten sposób, by dobroczyńca nie znał osób, którym przychodzi z pomocą, ani one tych, którym pomoc zawdzięczają, jak to było czynione przez naszych pradziadów za czasów istnienia świątyni. W tym bowiem świętym przybytku było miejsce zwane Izbą Milczących, gdzie sekretnie umieszczano dary szczodrych, z których utrzymywano ubogich, również w wielkiej tajemnicy. — Dziś w kościołach podobną rolę spełniają skarbonki św. Antoniego z napisem: „na chleb św. Antoniego".

Wreszcie ósmy i najwyższy szczebel ze wszystkich, to sprawować dobroczynność przez zapobieganie ubóstwu; to znaczy dopomóc pozbawionemu pracy, czy to przez większy podarunek, czy przez znaczniejszą sumę pieniędzy, czy przez nauczenie go zawodu, czy umieszczenie w handlu tak, żeby mógł uczciwie zarabiać na życie i nie był zmuszony do okropnej ostateczności, jaką jest wyciąganie ręki po dobroczynność...

Postawmy sobie w duchu pytanie, na którym z tych stopni złotej drabiny dobroczynności znadujemy się?

O obowiązku miłosierdzia i jałmużny przypomni nam „Tydzień Miłosierdzia", który organizuje Instytut „Caritas" w Poznaniu na terenie Archidiecezji Gnieźnieńskiej i Poznańskiej w czasie od 11—23 października br. Zadaniem „Tygodnia Miłosierdzia" jest rozbudzenie wśród wszystkich warstw społeczeństwa katolickiego ducha miłosierdzia i ofiarności, oraz zebranie funduszy i środków na pomoc dla najuboższych.

Co mam zrobić w październiku w moim ogrodzie

W sadzie: W pierwszej połowie miesiąca zebrać zimowe odmiany jabłek i gruszek. (Jak zrywać owoce pisałam w poprzednim numerze). Teren pod drzewami trzeba namierzwić i przekopać lub zaorać (w dużym sadzie) i zostawić przez zimę w ostrej skibie. W drugiej połowie miesiąca można sadzić drzewa owocowe i krzewy. Jedynie na ziemiach ciężkich i wilgotnych korzystniejsze jest sadzenie wiosenne. Morele i brzoskwinie okręcamy słomą, ale trzeba uważać, żeby słomy nie było za grubo, bo zagnieżdżają się myszy, a na wiosnę pod słomą zawcześnie rozwiną się kwiatowe pąki. Bardzo ważne jest zakładanie lepowych opasek na pnie drzew. Koszt stosunkowo niewielki, a opłaca się bardzo. Stare pędy porzeczek i agrestu przycinać na 15 cm.

W warzywniku: Kończymy wykopywanie wszystkich warzyw, z wyjątkiem selery, która teraz najwięcej jeszcze rośnie i może pozostać na zagonku do początku listopada — i pory, jarmużu i brukselki, które zimują w gruncie. Porę przeznaczoną do jedzenia na jarzynę (podaje się z masłem, jak szparagi) trzeba wykopać, bo dopiero wybielona w sklepie lub w kopcu staje się smaczna. Warzywa dobrze oczyszczone i wysuszone składamy w kopce, doły, lub w piasek w piwnicy. Przygotowujemy zagonki, na których przed samymi mrozami zasiejemy szpinak, marchewkę i pietruszkę. Sieje się późno, żeby wzeszły dopiero na wiosnę. Wszelkie odpadki od jarzyn, nać, liście, głąby itd. starannie usuwamy z zagonków, żeby nie gniły. Zarazki przezimowane w ziemi mogą opanować warzywa w przyszłym roku. Tak samo nie wolno dopuścić aby chwasty z którymi w końcu lata zwykle mniej się walczy dojrzały i wysypały się na zagony, bo spowodowywać to będzie z roku na rok coraz większe zachwaszczenie ogrodu. — W październiku jest też odpowiednia pora do przesadzania rabarberu, który starzeje się, rosnąc zbyt długo na jednym miejscu. Trzeba go ostrożnie wykopać, bardzo ostrym nożem podzielić na mniejsze części i posadzić w odległości 1,5 m na miejscu słonecznym i dobrze namierzwionym, dając oprócz tego przy sadzeniu pod każdy krzak sporo kompostu. Na przyszłą wiosnę nie będzie można go zbierać, gdyż osłabiłby się; gotowy będzie dopiero za 1,5 roku. Dlatego najlepiej odmłodzić tylko połowę, a połowę za rok, żeby na przyszłą wiosnę nie zostać zupełnie bez rabarberu. Byliny, jak malwy, ostróżki, irysy okrywamy liśćmi, trawniki kosimy, aby potem pod śniegiem nie gniły. W połowie miesiąca wnosimy do domu kwiaty doniczkowe, podlewamy je coraz mniej. Kaktusy i agawy przenosimy w miejsce chłodniejsze i ciemniejsze. Opadłe liście skrzętnie grabimy, posłużą nam do nakrywania kwiatów, dołów z warzywem, zakładania kompostu, a złożone w dołku i często przerabiane i podlewane gnojówką dadzą nam ziemię liściową, która przyda nam się bardzo przy przesadzaniu kwiatów doniczkowych.

Jak założyć kompost.

O tym, że nawet najmniejszy ogródek powinien mieć swój kompost, była mowa już dawniej. Dziś podajemy tylko kilka wskazówek jak się do tego zabrać.

Najodpowiedniejszą porą jest późna jesień (koniec października, początek listopada). Miejsce trzeba wybrać ustronne i zacienione od południa krzakami lub budynkiem, żeby kompost nie wysychał na słońcu, — suche, bez spadku i z dala od domu, bo kompost zazwyczaj zbyt pięknie nie pachnie. Kupa kompostowa powinna być szeroka najwyżej 2 m, a wysoka półtora metra, żeby łatwo dała się przerabiać i żeby powietrze miało dostęp do środka. Na spód kompostu sypiemy warstwę miału torfowego lub gliny. Następnie zgromadzone odpadki kładziemy warstwami uważając żeby w jednym miejscu nie gromadziło się zbyt wiele tego samego materiału. Układając kompost dobrze jest polewać go gnojówką. Na gotową kupę kompostową sypiemy warstwę ziemi. Posypywanie wapnem przyspiesza proces przetrawiania się kompostu. Kompost w środku zimy przerabia się widłami tak, żeby warstwy wierzchnie przypadły na spód, można przy tym przesypywać wapnem. Następnie przerabiamy go jeszcze dwa razy: wiosną i jesienią. W okresie suszy trzeba kompost polewać pomyjami lub mydlinami. Kompost gotowy będzie po dwóch latach. Wtedy trzeba go będzie jeszcze przesiać. Obok kompostu zostawiamy wolne miejsce na przerabianie i na gromadzenie odpadków na nowy kompost. Ca-

ły ten placyk dobrze jest obsadzić słonecznikiem lub daliami, które zakryją jego szpetotę, a zarazem dadzą tak potrzebny cień.

Do założenia kompostu używamy wszelkie odpadki ogrodowe, jak: liście, drobniejsze gałązki, zgrabki, zielska, starą mierzwę itd.

Nie wolno w żadnym razie użyć do założenia kompostu następujących materiałów: chwastów z dojrzałymi nasionami, bo zachwaszczą ogród, perzu, który bardzo trudno ulega rozkładowi, odpadków warzyw dotkniętych chorobami (zgniłe i chore owoce, pomidory z plamami, liście kapusty chorej na kiłę kapuścianą itp.), szkła, skorup, kamieni i cegieł, bo i tak nie ulegną rozkładowi, oraz trujących płynów. Na raz założony kompost nie wolno w ciągu lata dorzucać ciągle świeżych odpadków, bo wtedy fermentacja nigdy się nie ukończy, tylko trzeba je gromadzić na osobnej kupce celem założenia nowego kompostu. Lepiej zakładać małą kupę kompostową, a za to co rok świeżą. Z opadłych liści: topolowe i wierzbowe nie mają zupełnie żadnej wartości, „najpożywniejsze" są bukowe i grabowe. Kompost sypany w dołki bezpośrednio przed sadzeniem pomidorów, kapusty, dalij, itd. oddaje wielkie usługi, a ma tę wyższość nad mierzwą, że można go użyć bezpośrednio przed sadzeniem. **Halina Szrantówna**

KATEDRA POZNAŃSKA I JEJ ZABYTKI.

Poznań 1938 opracował dr Marian Paluszkiewicz. Nakładem Biura Ogłoszeń „Par".

Pod powyższym tytułem ukazał się właśnie nowy przewodnik po poznańskiej katedrze. Dzieje katedry poznańskiej, nękanej przez cały przeciąg swego istnienia przez wrogów zewnętrznych i wrogie żywioły, są niejako symbolem dziejów naszej Ojczyzny: pod rządami światłych włodarzy rozwiia się wspaniale, to znów wśród słabych serc ludzkich upadała pod brzmieniem nieszczęść. Z tej tragicznej przeszłości zachowała się mała część starych dzieł sztuki, ale wśród nich pomniki o pokaźnej wartości, jak spiżowe i marmurowe płyty nagrobkowe, nagrobki Canaresiego i jedno z nielicznych zachowanych dzieł polskiego Prakstytelesa 16 wieku, Jana Michałowicza z Urzędowa. Poznać te dzieła sztuki, ich autorów, ich dzieje — to zarazem pokochać przeszłość Narodu. I temu celowi służy nowy przewodnik, zaopatrzony w plan z zaznaczeniem ważniejszych zabytków i szereg ładnych reprodukcyj. Dzięki tym zaletom oraz dzięki starannemu zewnętrznemu wyposażeniu należy do wartościowych publikacyj w naszej literaturze krajoznawczej.

PRZEPISY KUCHENNE

Ser jabłeczny

Najlepsze odmiany na ser są królowa renet, złota reneta, papierówka. Jabłka umyte i wytarte, układa się na blasze wyłożonej papierem pergaminowym. Upiec jabłka w piecu, przetrzeć przez sito, włożyć do garnka i gotować do gęstości, uważać by się nie przypaliły. Pod koniec gotowania dodaje się skórki pomarańczowej, migdałów, wszystko pokrajane w wąskie paski. Gdy masa stanie się przezroczystą i mocno gęstą, wykłada się ją do podłużnej formy (najlepiej od babki), wyłożonej papierem pergaminowym i pozostawia do zastygnięcia. Na drugi dzień wyłożyć z formy, obsuszyć, wysmarować spirytusem i zapakować w papier pergaminowy. Gdyby po pewnym czasie na powierzchni pleśniał, obsuszyć go w letnim piecu po chlebie.

Marmeladki owocowe

Jabłka (najlepiej papierówki, antonówki), opłókać pokroić razem ze skórką i gniazdami nasiennymi, zalać małą ilością wody i gotować na wolnym ogniu do zupełnego rozgotowania. Przetrzeć przez sito, wziąść na **1 kg przecieru 80 dkg cukru.** Wszystko dokładnie wymieszać i po zagotowaniu trzymać na mocnym ogniu przez 10 minut stale uważnie mieszając. Można zabarwić sokiem lub dodać kwasku cytrynowego. Po zagęszczeniu wylać masę na pergaminowy papier i równo wygładzić. Na drugi dzień gdy marmeladka wystygnie i zaschnie wykrawać kieliszkiem małe półksiężyce i układać je na sicie. Sito najlepiej umieścić w bliskości pieca, gdy marmeladki zaschną posypujemy je cukrem kryształem, układamy w słoju, który owiązujemy papierem pergaminowym i chowamy w zimnym i suchym miejscu. Marmeladki możemy przechować do roku, są bardzo zdrowe i poleca się specjalnie dzieciom w miejsce kupnych cukierków. Zamiast jabłek możemy wziąść śliwki, postępujemy tak samo jak powyżej.

Knedle ze śliwkami.

1) w parzonym cieście:

Prop.: 1 szklanka mleka, 1 łyżeczka masła, ½ łyżeczki soli, 18 dkg mąki, 2 całe jaja, śliwki.

Sposób robienia: Zagotować mleko, dodać masło i sól, wsypać mąkę ciągle mieszając, ciasto dobrze ubić na wolnym ogniu tak by odstawało od ścian garnka. Następnie oziębić, dodać całe jajka, ubijać w dalszym ciągu aż ciasto zrobi się zupełnie gładkie. Wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, rozwałkować na palec grubości, zawijać śliwki tak jak pierogi. Wrzucić na gotującą wodę, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 8 minut. Starannie odcedzić i polać masłem rozpuszczonym, posypać miałkim cukrem, utartym z skórką cytrynową (Proporcja na 4 osoby).

2) w łazankowym cieście:

Prop.: 1 całe jajko, 1 łyżka masła, 10 dkg mąki, trochę wody, śliwki.

Sposób robienia: Ciasto zagniatamy na stolnicy tak jak na łazanki, rozwałkowujemy cienko, zawijamy śliwki dokładnie oblepiamy. Gotujemy w osolonej wodzie przez 5 minut. Odcedzone polewamy zrumienionym masłem z bułeczką i posypujemy cukrem kryształem.

3) w drożdżowym cieście:

Prop.: 2 szklanki mąki, ½—¾ litra mleka, 2 dkg drożdży, 2 żółtka, 1 całe jajko, 5 dkg masła, trochę soli.

Sposób robienia: Mlekiem i drożdżami rozczynić jedną szklankę mąki, gdy ciasto podrośnie dodać żółtka i jajko ubite ze solą na parze, następnie dodać resztę mąki i masło rozpuszczone. Ciasto tak długo kopyścią wyrabiać aż nie pokażą się pęcherze powietrza. Gdy podrośnie wyłożyć na stolnicę, rwać po kawałku i zawijać śliwki. Zostawić w ciepłym miejscu do ponownego podrośnięcia. Gotować na wolnym ogniu przez 10 minut. Ocedzić i natychmiast podawać do jedzenia (w przeciwnym razie opadną). Polewać można słoninką i posypywać cukrem. Podaje się je również pokropione masłem i posypane cukrem z wanilią.

Potrawy z grzybów

Kotlety z grzybów:

Prop.: ½ kg grzybów, 1 jajko, 1 bułka, mleko do namoczenia, masło, śmietana, sól, pieprz.

Sposób robienia: Grzyby oczyścić, umyć, zemleć na maszynce lub drobno posiekać, udusić na maśle z cebulką. Bułkę namoczoną w mleku wycisnąć, dodać do grzybów, rozetrzeć dobrze w misce, wbić jajko, dodać przyprawy, 1—2 łyżki śmietany, wymieszać dobrze, formować kotlety i smażyć. Jeżeli masa za wolna dodać tartej bułki.

Gołąbki postne z grzybami:

Prop.: 1 głowa kapusty białej lub włoskiej, 18 dkg ryżu lub kaszy perłowej, ½ funta grzybów (nadają się prawdziwe, maślaki, kurki), cebula, 4 dkg słoniny, łyżeczka kopru, 3 dkg mąki, 3 dkg masła, parę łyżek śmietany.

Sposób robienia: Ryż ugotować na sypko (uważać by nie był za miękki), gdy przestygnie dodać do niego grzyby poprzednio cienko poszatkowane i uduszone z cebulą w słoninie. Włożyć koperek i wszystko dokładnie wymieszać

Całą główkę kapusty przez parę minut gotować pod przykryciem, gdy zmięknie rozdzielić ją na poszczególne liście, nakładać farszem zawijać, obwiązać nitką, ułożyć w rądlu, podlać rosołem pozostałym od duszenia grzybów. Na wolnym ogniu dusić pod przykryciem do miękkości, pod ko-

niec dodać jedną kostkę Maggiego, zaprawić masłem, mąką i śmietaną tak, aby sos stał się zawiesisty. Podawać z kartoflami puré. Potrawa nadaje się na podanie postne.

Potrawa z grzybów w „jednym garnku": Prop.: 35 dkg wieprzowiny, 1 cebula, masło, łyżka mąki, ½ kg surowych kartofli, ½ kg grzybów, ¼ litra śmietany. Sposób robienia: Mięso wieprzowe (karkówka) pokroić w kostkę i odsmażyć z cebulką. Zasypać mąką, zalać filiżanką wody, dodać kartofle pokrajane w plasterki oraz obrane i poszatkowane grzyby. Zalać śmietaną udusić pod szczelną pokrywą. W czasie gotowania dolewać po trochu wody, jeżeli grzyby same nie puszczą dość wody.

Budyń z grzybów:

Prop.: 1 kg grzybów, 5 dkg masła, 2 jajka, 20 dkg ugotowanych utartych kartofli, łyżka tartej bułki, sól i pieprz.

Sposób robienia: Grzyby obrane posiekać drobno, wymięszać z masłem, jajkami i kartoflami, dodać tartą bułkę, sól i pieprz, włożyć do formy budyniowej, natartej masłem i posypanej bułeczką. Gotować jedną godzinę. Podawać z sosem grzybowym.

Kapusta kwaszona na zimę

Uszatkowaną kapustę układać warstwami w beczkę dębową, przesypując ją miałką solą zmieszaną z koprem lub kminkiem, biorąc ½ kilo (1 funt) soli na 2 kopy kapusty i ubijając mocno drewnianym wałkiem. Pomiędzy kapustę można kłaść mało kwaśne jabłuszka. Gdy beczka już pełna położyć na kapuście denko i przycisnąć je kamieniem. Po kilku dniach, gdy zacznie się mocno burzyć, zdjąć kamień i deskę, obmyć je, zrobić w kapuście kilka dziur do samego dna, aby gorycz wyszła i zostawić przez kilka dni odkrytą. Potem położyć na kapustę czysty płócienny płat, następnie denko i przycisnąć kamieniem. Biorąc do użytku, trzeba za każdym razem obmyć w czystej wodzie kamień, denko i płótno. Gdyby beczka nieco ciekła i brakło soku w kapuście należy przegotować wodę ze solą, ostudzić ją i dolać do kapusty.

Kapusta kwaszona z burakami

Kapustę uszatkowaną przesypywać solą i przekładać pokrajanymi w plastry pieczonymi i obranymi ze skórki buraczkami. Po napełnieniu jednej czwartej części beczki nalać tyle wrzącej wody, aby kapusta została pokryta i układać dalej kapustę i buraczki zalewając wrzątkiem. Pełną beczkę wstawić na tydzień lub 10 dni w spokojne miejsce, przetykając codziennie w niej otwory kijem aby gorycz wyszła. Gdy zacznie fermentować wynieść do piwnicy, zrzucając z wierzchu ferment i przyciskając denkiem. Kapusta taka doskonała jest na sałatę zaprawiona z cukrem i oliwą wraz z burakami, które wtedy trzeba pokrajać drobno w paseczki.

Przechowanie świeżej kapusty.

Chcąc kapustę zachować świeżą przez całą zimę trzeba ją wyrwać z ziemi wraz z korzeniem, zanim nastaną mrozy i zakopać w piwnicy w dole napełnionym piaskiem. Kapustę na prędsze użycie oczyścić ze zwiędłych liści i układać na słomie w suchym miejscu, jedną główkę opodal drugiej. W ten sposób można ją przechować do Bożego Narodzenia.

Kwas na barszcz burakowy.

Buraki ćwikłowe, opłukane i starannie obrane kraje się w plastry i zalewa letnią przegotowaną wodą w dużym kamiennym garnku. Zostawić około 6 dni w ciepłym miejscu np. w kuchni, po czym kwas już gotowy zlewa się, soli trochę i przygotowany zlewa do czystych i suchych butelek. Butelki szczelnie zakorkowane przechowywać leżące w chłodnym miejscu, a kwas przez parę miesięcy będzie jak świeży. — Kwas ten używa się zamiast octu gotując barszcz czy to na smaku z kości lub mięsa, czy też postny na grzybach i włoszczyznie, zaprawiony śmietaną. Pamiętać tylko należy, że kwas leje się na ostatku, żeby się ze smakiem niedługo gotował, raz lub dwa najwyżej.

Królik duszony w śmietanie

Oprawić królika jak zająca, naszpilkować słoninką i oblać nagle wrzątkiem, mięso pod wpływem ukropu ściągnie się i będzie zwięzlejsze, — wodę zlać zaraz. W rondlu zrumienić kawałek słoniny pokrajanej w kostkę, mięso pokrajane na kawałki obrumienić, podlać trochę wody, włożyć cebulę, kilka ziarn pieprzu i kilka ziarn angielskiego ziela, listek bobkowy i dusić do miękkości (około godziny, zależnie od wieku królika). Kiedy mięso już kruche, wyjąć z sosu, sos przetrzyć, dodać kilka łyżek kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki pszennej i w sosie tym dusić królika jeszcze 10 minut, dodając tyle wody, żeby sos nie był za gęsty. Podaje się z ziemniakami, burakami, surową kwaszoną kapustą lub sałatą z czerwonej kapusty.

Potrawka z królika

Pokrajać królika na małe kawałki, dodać płucka serce i wątróbkę, posolić i dusić z łyżką drobno pokrajanej cebulki, podsmażonej na maśle. Po pół godziny dodać 10 deka boczku wędzonego, pokrajanego w plasterki, nieco papryki, listek bobkowy, poprószyć mięso mąką, przykryć i dusić dalej, podlewając w miarę potrzeby rosołem lub wodą. Sos powinien być dobrze zawiesisty. Potrawkę podaje się z ryżem lub z makaronem.

Pasztet z królika lub z resztek mięsa.

$^1/_8$ kg wątróbki wieprzowej obsmażyć z lekka w $^1/_8$ kg boczku wieprzowego, zemleć w maszynce razem z mięsem królika obranym z kości lub resztkami pozostałymi z mięsa wbić 2 całe jaja, bułkę wymoczoną i wyciśniętą, wlać resztę sosu z pieczeni, a w braku sosu dodać cebulkę przesmażoną w tłuszczu i wszystko wyrobić na gładką masę z solą i pieprzem. Rondelek wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny, albo wysypać tartą bułką po nasmarowaniu tłuszczem i gotować na parze 2 godziny (wstawić w większy rondel z gotującą się wodą). Podać na gorąco z sałatą ziemniaczaną lub na zimno do chleba.

Babka piaskowa

20 dkg masła, 20 dkg cukru (mączki) 20 dkg mąki ziemniaczanej, 5 dkg mąki pszennej, ¼ laski wanilii, 5 jaj, mały kieliszek araku, ¼ łyżeczki sody (natronu).

Masło utrzyć na śmietanę dodając po łyżce cukru i po 1 żółtku wciąż ucierając, potem wlać arak, sodę i wreszcie ubitą pianę z białek przysypując mąką, lekko wymieszać, wyłożyć do formy wysmarowanej masłem i wstawić do średnio gorącego pieca. Wyjmować z formy po przestygnięciu. Od dobrego utarcia zależy udanie się babki.

Placek z marmeladą (bez drożdży)

Litr mleka kwaśnego, 2 całe jaja, 20 dkg cukru, łyżkę przetopionego masła ubijać z trochę mąki pszennej dość długo. Potym dodać łyżeczkę sody i zagnieść resztę mąki (ciasto musi być wolne). Rozwałkować niezbyt grubo, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, posmarować marmeladą, a na wierzchu ułożyć kratkę z tego samego ciasta pokrajanego w paski na palec grubości. Piec w niezbyt gorącym piecu — próbować drewienkiem czy jest upieczony. Placek zamiast marmeladą można nałożyć masą z sera lub makiem utartym jak na strucle.

Bezy cukiernicze.

8 białek ½ kg cukru.

Ubić sztywną pianę i ubijając dalej łączyć z cukrem po 1 łyżce aż wyjdzie wszystek cukier. Ubitą pianę wyłożyć łyżeczką (lub wyciskać z tulejki) na posmarowaną masłem blachę i piec w średnio gorącym piecu około 1 godziny, a potem w letnim aż bezy będą zupełnie twarde. Pianę ubijać w kamiennym garnku, wstawionym do naczynia z gorącą wodą — w ten sposób piana ubije się wiele prędzej.

DONIESIENIA
KATOLICKIEGO STOW. KOBIET
POZNAŃ, ALEJE MARCINKOWSKIEGO NR 1

PRO CHRISTO ET PATRIA

Nr 10 | **Poznań, październik 1938** | **Rok XXXI**

„Wszyscy bądźmy miłosierni, bo bez tej cnoty żadna się Panu Bogu nie podoba. Bez miłości nie waży się nic ani czystość, ani post, ani sprawiedliwość. Na tę cnotę wszyscy są zobowiązani. Nie wszyscy mogą pościć, długo się modlić, za Chrystusa krew rozlewać, ale wszyscy mogą być miłosierni, aby ludzkie nędze bliźnich swoich odganiali pociechą, płaczem, żalem, pieniędzmi, pomocą, radą. Nie możesz dać wiele, aby brat nędzę nie cierpiał, daj mało. Nie możesz dać pieniędzy, daj radę, upomnienie, naukę, słowo dobre i pocieszające" — *Ks. Skarga.*



Uczestniczki „Dni myśli katolickiej dla nauczycielek" z J. Em. Ks. Kardynałem Prymasem Polski w środku.

DNI MYŚLI KATOLICKIEJ DLA NAUCZYCIELEK

Zarząd Stowarzyszenia zorganizował po raz pierwszy w swoich dziejach **„Dni myśli katolickiej dla nauczycielek"**. Odbyły się one w dniach od 22 do 28 sierpnia br. w Zakładzie Wychowawczym SS. Urszulanek w Poznaniu. Uczestniczek zgłosiło się przeszło 170, a więc więcej aniżeli SS. Urszulanki mogły pomieścić. Toteż z żalem zmuszony był Zarząd odmówić udziału około 50 nauczycielkom. Przyznać wypada, że tak poważna ilość zgłoszeń była dla nas miłą niespodzianką, gdyż liczyłyśmy na pierwszy raz najwyżej na 50 zgłoszeń. Ostateczna ilość uczestniczek w „Dniach" była 115. W tej liczbie było 40 z Poznania a 75 z prowincji. Duch jaki panował podczas całego tygodnia oraz atmosfera pełna zapału i entuzjazmu była dowodem wewnętrznej potrzeby nauczycielek tego rodzaju „Dni" oraz głębokie zainteresowania dla aktualnych zagadnień.

Program „Dni" był w ten sposób ułożony, że pierwsze cztery dni obejmowały wykłady z zagadnień religijno-etycznych, wychowawczych i społecznych, dyskusje, zwiedzanie i wycieczki. Dwa ostatnie dni były „Dniami skupienia" (rekolekcje zamknięte), które prowadził ks. prałat Dr A. Żychliński.

W uroczystym zakończeniu „Dni" uczestniczył Jego Eminencja Ks. Kardynał Prymas Polski, który w przemówieniu wskazał na doniosłą rolę nauczycielki w dziele wychowania religijnego przyszłych pokoleń i w dziele apostolstwa we własnym środowisku.

Uczestniczki „Dni" rozjeżdżały się z szczerym postanowieniem jak najlepszego służenia sprawie Bożej.

Serdecznie dziękujemy wszystkim uczestniczkom za ich budującą gorliwość i wytrwałość podczas tygodnia „myśli katolickiej". Da Bóg spotkamy się za rok w tym samym terminie, by tegoroczne zagadnienie jeszcze pogłębić i nad nowymi się zastanowić.

NASZE PRACE W PAŹDZIERNIKU

Dział organizacyjny.

1. Na zebraniu Kierownictwa:
   a) m. in. zrobić przegląd czasopism organizacyjnych: „Gazety dla Kobiet", „Zjednoczenia", „Doniesień" i zastanowić się, na jakie artykuły i komunikaty zwrócić się uwagę członkiń na zebraniu ogólnym.
   b) Ustalić, kto pojedzie na jednodniowy kurs dla Kierownictw, który odbędzie się 20 listopada br. Celem kursu: przygotowanie Kierownictw do pracy przyszłorocznej w myśl nowego hasła: *„Poznanie i wy-*



P. Stefania Jasielska, przewodnicząca „Dni myśli katolickiej dla nauczycielek" wita w imieniu nauczycielek J. Em. Ks. Kardynała Prymasa Polski.

konanie uchwał Synodu Plenarnego szczytnym posłannictwem polskiego katolicyzmu".

c) Zastanowić się czy dla pogłębienia pracy w Oddziale nie byłoby wskazane utworzenie sekcji, zależnie od zainteresowań i potrzeb członkiń.

2. Na zebraniu ogólnym wygłosić wykład: „Nasz stosunek do bliźniego", według materiału nadesłanego z Stowarzyszenia.
3. Zachęcić członkinie do udziału w rekolekcjach zamkniętych organizowanych przez poszczególne Okręgi lub Stowarzyszenie. Najbliższa seria rekolekcji zamkniętych odbędzie się w Poznaniu u SS. Serafitek w dniach od 21—25 listopada br. Opłata 10.— zł (Zgłoszenia przyjmuje biuro K. S. K. w Poznaniu, Al. Marcinkowskiego 1.
4. Dołożyć starań, by święto Akcji Katolickiej w uroczystość Chrystusa Króla (30. X.) wypadło jak najuroczyściej. Dzień ten jest wspólną uroczystością wszystkich czterech kolumn Akcji Katolickiej. Niech więc kobiety nie szczędzą czasu, wysiłku i inicjatywy by ta zewnętrzna manifestacja głębokich uczuć katolickich wypadła sprężyście, potężnie, a równocześnie z godnością i powagą.

Dział apostolski.

1. W październiku jako miesiącu Matki Boskiej Różańcowej będziemy zachęcać otoczenie do gorliwego udziału w nabożeństwach różańcowych i do prywatnego odmawiania różańca. W miejscowościach oddalonych od kościoła lub kaplicy zorganizować w porozumieniu z ks. proboszczem wspólne odmawianie różańca św. w jednym z domów prywatnych, w salce lub szkole.
2. Pobudzać członków rodziny i dalsze otoczenie do czynnej miłości i miłosierdzia na rzecz bliźnich.

ZMIANA TERMINU ZJAZDU KIEROWNICTW I REKOLEKCJI ZAMKNIĘTYCH

Zarząd Stowarzyszenia podaje do wiadomości, że **Zjazd Kierownictw** zapowiedziany na niedzielę 6 listopada nie odbędzie się z powodu odbywających się w tym dniu wyborów do Sejmu.

Nowy termin został wyznaczony na niedzielę
20 listopada br.

W związku ze zmianą terminu Zjazdu Kierownictw został również **przesunięty termin rekolekcji zamkniętych** wyznaczony pierwotnie od 7—11 listopada br.

Zapowiedziane rekolekcje zamknięte **odbędą się od 21—25 listopada br.**

Zatem prosimy dobrze zapamiętać i zapisać w kalendarzykach:

20. XI. — zjazd Prezesek i członków Kierownictw.
21—25. XI. — rekolekcje zamknięte w Poznaniu w zakładzie SS. Serafitek na św. Rochu.

„TYDZIEŃ MIŁOSIERDZIA"

W dniach od 11—23 października br. odbędzie się na terenie całej Archidiecezji Gnieźnieńskiej i Poznańskiej „Tydzień Miłosierdzia". W związku z nim serdecznie apelujemy do wszystkich naszych Członkiń o jak najgorliwsze poparcie wysiłków parafialnych komitetów „Tygodnia Miłosierdzia".

Pamiętajmy, że świadczenie miłosierdzia nie jest sprawą tylko jednostek ale ogółu. Każda z nas jest w sumieniu zobowiązana do wypełniania uczynków miłosierdzia wobec tych bliźnich, którzy naszej pomocy potrzebują. Odpowiedzialność nasza za los tych potrzebujących jest wielka. Ta odpowiedzialność odnosi się nie tylko do ciała, ale przede wszystkim do duszy bliźniego. A wiemy dobrze, jak ta dusza właśnie w biedzie się rozsprzęga, jak łatwo ulega wpływom niemoralnym i jak prędko popada w sieci komunizmu i bezbożnictwa. Dlatego organizowany „Tydzień Miłosierdzia" niech w nas obudzi ducha miłosierdzia chrześcijańskiego i pobudzi do szczodrej ofiary każdego dnia. Ofiara materialna niech będzie środkiem do ratowania znękanych, skrzywdzonych i zwątpiałych. Życzliwa zaś rada i wskazówka udzielona z serca kochającego niech będzie za każdym razem nowym krokiem w zbliżeniu duszy bliźniego do Boga.

„GAZETA DLA KOBIET"

Odkąd „Gazeta dla Kobiet" przeszła z Katolickiego Stowarzyszenia Kobiet arch. gnieźnieńskiej i poznańskiej do Katolickiego Związku Kobiet i stała się czasopismem przeznaczonym dla kobiet całej Polski — czytelniczkom nie posyła się już kwartalnych, lecz jedynie roczne wykazy zaległości.

W związku z tym, Administracja „Gazety dla Kobiet" prosi Oddziały naszej archidiecezji o regulowanie abonamentu miesięcznie, czy też kwartalnie bez oczekiwania na rachunki. Konto P. K. O. 206 255.

ODDZIAŁY PISZĄ...

Kopaszewo. — Oddział przeżył wzniosłą uroczystość poświęcenia sztandaru w dniu dorocznego odpustu M. B. Śnieżnej 7. sierpnia br. Długi korowód chrzestnych wniósł ślicznie wyhaftowany przez pracownię K. S. M. Ż. sztandar do miejscowej kaplicy, gdzie ks. dziekan Wesołowski z Krzywinia wygłosił wzniosłe, okolicznościowe przemówienie. Po poświęceniu sztandaru udali się chrzestni na herbatę, goszczeni przez członkinie Oddziału.

Kruszwica. — 17 lipca zorganizował Oddział pieszą pielgrzymkę w liczbie 600 osób do Markowic w intencji podziękowania M. B. Markowickiej za cudowne uzdrowienie ks. prał. Schoenborna. Jako podziękowanie złożono wotum z wizerunkiem M. B.

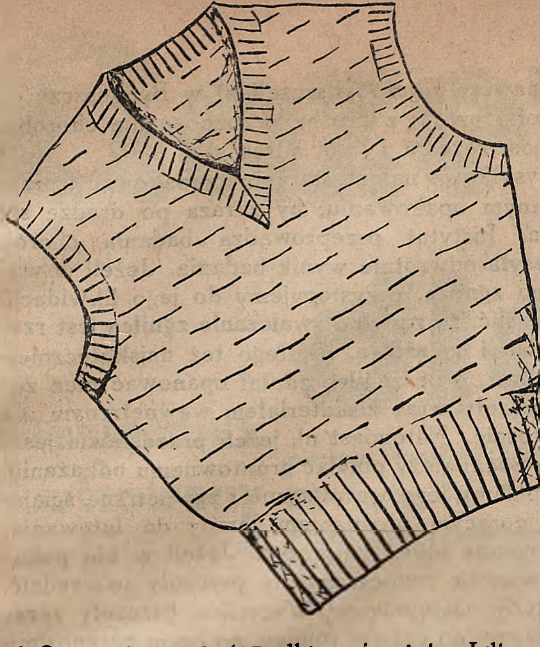
Wągrówiec - Klasztor. — Oddział zorganizował od 14 do 21. VIII wystawę szat liturgicznych, przeznaczonych dla najbiedniejszych kościołów na Kresach Wschodnich. (Nadesłane fotografie umieścimy w następnym nr. Doniesień.)

†

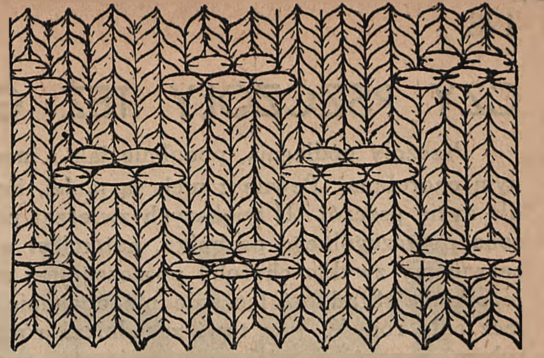
KRONIKA ŻAŁOBNA STOWARZYSZENIA

Śp. Jadwiga Woziewocka † 16. I. 38 — Łaszczyn.
Śp. Rozalia Tatowa † 13. III. 38 — Rawicz „Praca".
Śp. Maria Skarbecka † 29. V. 38 — Rawicz „Praca".
Śp. Eleonora Żytowa † 2. VI. 38 — Rawicz „Praca".
N. o. w p.

Czcionkami Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu, tłoczono na papierze z własnej fabryki „Malta".



BEZRĘKAWNIK CHŁOPIĘCY



W bardzo łatwym i oszczędnym wzorze na 12 lat. Z wełny sportowej potrzeba 180 — 200 g (18 — 20 dk) z wełny gładkiej np. z gatunku „Basia" fy. Dietel Sosnowiec 150 (15 dk) najwyżej. Iglice ╫ 2½ albo 3 przy ścisłym sposobie pracy, iglice ╫ 2 albo pończosznicze na ściągawkę.

Nauka ściegu:

1. rząd (prawa strona) wszystkie oczka na prawo
2. „ (lewa „) „ „ „ lewo
3. „ (prawa „) 3 oczka **prawo**, 3 lewo, 3 prawo 3 lewo, itd.
4. „ (lewa „) wszystkie oczka na lewo
5. „ (prawa „) „ „ „ prawo
6. „ (lewa „) „ „ „ lewo
7. „ (prawa „) 3 oczka **lewo**, 3 prawo, 3 lewo, 3 prawo itd.
8. „ (lewa „) wszystkie oczka na lewo
9. „ (prawa „) „ „ „ prawo
10. „ (lewa „) „ „ „ lewo
11. „ (prawa „) 3 oczka **prawo**, 3 lewo, 3 prawo, 3 lewo itd.

Plecy

Nabrać 80 oczek na druty pończosznicze lub ╫ 2 i przerabiając 2 lewo 2 prawo zrobić ściągawkę 7 cm wysokości — zmienić iglice na nr 2½ lub 3 zależnie od sposobu pracy i zaraz w pierwszym rzędzie po ściągawce dodawać oczka raz po raz przez narzucenie nitki razem jednakże nie więcej jak 8 oczek, czyli, że na iglicy znajdować się będzie 88 oczek. Na tych oczkach wykonać nauczonym ściegiem 15 cm, tak, że razem ze ściągawką będzie tkaniny 22 cm. Teraz dobierać (przez narzucenie nitki) po 1 oczku z każdej strony co trzeci rząd pięć razy, czyli, że mamy na iglicy obecnie 98 oczek, na których wykonujemy w dalszym ciągu tkaninę aż do wysokości 28 cm t. zn. do pachy. Chcąc uzyskać teraz wykrój pachy gubimy od razu po 5 oczek z każdej strony i w 2 następnych rzędach po 2 oczka (czyli z każdej strony po 9 oczek — zatem razem 18 oczek, wobec czego na iglicy pozostało 80 oczek). Sposób gubienia oczek: pierwsze oczko zdjąć, następne oczko przerobić na prawo i przez to zdjęte oczko przeciągnąć i t. d. i t. d. — Od rozpoczęcia wykroju pachy musimy zrobić tkaniny 12 cm w górę tzn. do naramki. Teraz gubimy podanym sposobem po 6 oczek na początku każdego rozpoczynającego się rzędu aż do uzyskania 8 cm szerokości naramki. Resztę oczek pozostałych na iglicy **bez dalszego już przerobienia** zakończyć t. zn. tak jak przy gubieniu oczek.

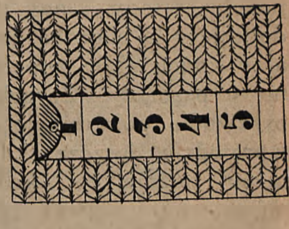
Przód:

Nabrać 90 oczek na druty takie same jak na plecy i zrobić również 7 cm ściągawki 2 lewo 2 prawo — zmienić druty na grubsze i zaraz w pierwszym rzędzie dodać 10 oczek w ten sam sposób co przy plecach — nauczonym ściegiem zrobić 15 cm (razem z ściągawką 22 cm). Dobrać z każdej strony po 1 oczku (przez narzucenie nitki) co trzeci rząd 7 razy (na iglicy jest 114 oczek). Tak samo jak przy plecach musimy zrobić aż do wykroju pachy 28 cm tkaniny razem z ściągawką. Uzyskawszy tę wysokość gubimy od razu po 8 oczek z każdej strony i w następnych 3 rzędach po 2 oczka (czyli razem 28 oczek tak, że na iglicy pozostało 86 oczek) 4 cm poza pachą przedziela się pracę na 2 połowy, chcąc wypracować środkowe wycięcie i przerabia się każdą część osobno — jedna część znajduje się na iglicy trzeciej pomocniczej, a przy drugiej pracujemy, gubiąc od środka w każdym rzędzie po 1 oczku aż do uzyskania 8 cm szerokości naramki, po czym już od środka zaprzestajemy z gubieniem oczek, robiąc prosto bez zmiany aż do osiągnięcia potrzebnej długości, lecz o 1 cm więcej od plec. Będąc zajętą wykrojem przy szyi przez podany co dopiero sposób gubienia oczek od środka, nie możemy jednakże zapominać, że z drugiej strony iglic (wykrój pachy) pamiętać należy od pewnej wysokości o gubieniu oczek, chcąc uzyskać skośny spadek naramki. Otóż licząc od wykroju pachy musimy zrobić tkaniny z tej strony 13 cm w górę, czyli o 1 cm więcej (plecy miały bowiem tylko 12 cm) i teraz gubimy po 6 oczek na początku każdego rozpoczynającego się rzędu aż do uzyskania 8 cm szerokości naramki. Pachę robi się tutaj dlatego o 1 cm dłuższą, żeby szewek naramki nie przypadał na przód, tylko raczej schylał się ku plecom.

Obwódki - ściągawki na wykończenie wykroju przy szyi i pachach.

Na wycięcie nabrać na iglice ╫ 2 — 140 oczek i zrobić 3 cm ściegiem 2 lewo 2 prawo tak jak ściągawkę i po uzyskaniu 3 cm zdjąć je **bardzo** luźno z iglic tym samym sposobem co przy gubieniu oczek **na pachy** (2 obwódki) nabrać 120 oczek na iglice ╫ 2 robiąc również 2 lewo 2 prawo 3 cm i zdjąć tak samo luźno z iglicy.

Przód i plecy układa się celem wyprężenia czy to na stole czy też na desce od prasowania na flanelowym podkładzie, przypina naokoło szpilkami według potrzebnych wzgl. podanych rozmiarów i nakrywa na noc lub też na całą dobę wilgotną szmatą. Po uprężeniu dwie te części zszywa się po lewej stronie okrętkowym ściegiem wełną. Obwódek na wycięcie i na pachy się **nie** pręży. Dwa końce ściągawki na wycięcie zszywa się skośnie, uzyskując w ten sposób spiczaste wykończenie wycięcia, ściągawki na pachy zszywa się prosto. Na wycięcie wokoło szyi i na wykrój pach nakłada się wierzchem ściągawki, które nie będąc uprężone dobrze się układają i przyszywa się je wierzchem wełną za igłą.



Sposób obliczenia potrzebnej ilości oczek.

Ponieważ sposób wykonania tkaniny na iglicach uzależniony jest w głównej mierze od mniej lub więcej ścisłego sposobu pracy, a po wtóre również i od grubości wełny i iglic — wielkim ułatwieniem do obliczenia potrzebnej ilości oczek jest następujący system:

Z wybranej wełny i iglic zaleca się wykonać próbę w zadecydowanym wzorze (ściegu) przypuśćmy na 22 oczkach szerokości i 5 cm wysokości i stwierdzić ile tkanina składająca się z 20 oczek (gdyż 2 oczka brzegowe pomijamy przy mierzeniu) mierzy centymetrów — patrz rysunek.

Wiedząc przed rozpoczęciem pracy, na jakie rozmiary wykonać musimy swetr lub bluzeczkę, łatwo nam na tej postawie wyliczyć ile oczek nabrać trzeba na iglice.

CZY PSZCZOŁY TEŻ CHORUJĄ?

Pszczoły podlegają, podobnie jak i inne zwierzęta, różnym chorobom. Pewne z nich są mniej, inne więcej groźne dla życia pszczół. U większych zwierząt podpada nam choroba poszczególnego osobnika, natomiast u pszczół nie obserwujemy zwykle choroby poszczególnej pszczoły, lecz całego pnia. Stąd też leczenie nie obejmuje nigdy jednostki, lecz cały rój. W tym tkwi zasadnicza różnica między chorobami pszczół a większych zwierząt, a co za tym idzie i większa trudność w leczeniu chorego organizmu pszczół.

Jeszcze do niedawna wiedzieliśmy o chorobach pszczelich mało. Dopiero ostatnie lata mozolnych a wnikliwych badań obcych i naszych pszczelarzy pozwalają nam w tym zagadnieniu nieco się zorientować. Dziś mamy przy większych organizacjach pszczelniczych zorganizowaną walkę z chorobami pszczelimi. Mam tu na myśli Wielkopolski Związek Pszczelarzy, który własnymi siłami stworzył odpowiedni personel i kapitał do wykrywania i likwidowania zarażonych terenów. Niemniej jednak trzeba zaznaczyć, że walka z chorobami pszczelimi jest bardzo trudna dla braku większego doświadczenia na tym polu. Poza tym brak też właściwych środków leczniczych i szczerej pomocy samych pszczelarzy.

Zasadniczo dzielimy choroby pszczele na choroby czerwiu i pszczół dorosłych. Pierwsze obejmują schorzenia czerwiu, drugie pszczół dorosłych. Do pierwszych a równocześnie najgroźniejszych zaliczamy: zgnilca amerykańskiego i zgnilca europejskiego; do drugich: biegunkę, nosemę, chorobę roztoczową i inne. Ponieważ niesposób opisać wszystkie naraz, zastanowimy się wpierw nad przyczyną i istotą zgnilca amerykańskiego.

Zgnilec amerykański atakuje czerw. Sprawcami tej choroby są maleńkie bakterie, które są niezwykle wytrzymałe, bardzo odporne i długowieczne. Rozpoczynają one swą niszczycielską pracę z chwilą, kiedy dostaną się do zdrowego czerwiu pszczół, co znów nie jest trudną sprawą. Przenoszenia zarazków dokonują same pszczoły w czasie rabunku innych pni zarażonych, podczas zlizywania wilgotnych a zarażonych okruchów porzuconej węzy lub narzędzi pszczelniczych. Przyczynia się też do tego sam pszczelarz, jeżeli przez brak wiedzy i niechlujstwo daje pszczołom sposobność przenoszenia zarazy, lub przenosi ją na takiej czy innej drodze sam z ula do ula. Zwykle nie dostrzegamy pierwszych śladów zgnilca w ulu. Poznajemy go znacznie później, wtedy, kiedy jego objawy są dość wyraźne. Pień, dotknięty tą chorobą, jest leniwy w pracy, słabo się rozwija a w końcu ginie zupełnie, gdyż w gnieździe nie narastają nowe pszczoły. Zarazki dostawają się z pokarmem do przewodu pokarmowego czerwiu. Zarażony czerw żyje wprawdzie jeszcze kilka dni, oprzędza się i zamiera nieco później w komórce. Z tego powstaje gnijąca masa, stąd nazwa: zgnilca. Badając plastry z zarażonym i już zamarłym czerwiem, spostrzegamy, iż normalnie wypukły zasklep zdrowego czerwiu jest tutaj nieco wklęsły a w niektórych miejscach lekko dziurkowany. Być może, iż pszczoły czynią te otworki z ciekawości: dlaczego młode tak długo nie wychodzą. Lecz badajmy dalej. Włóżmy do zasklepionej i zarażonej komórki zapałkę i pocznijmy ją po maleńku wyciągać. Zauważymy, iż za zapałką wyciąga się w nitkę cieniutka, kleista masa. Woń tej masy jest wstrętna i przypomina popsuty klej stolarski. Czasem woń ta jest tak silna, że bije wprost od ula lub całej pasieki. Mamy wtedy pełne panowanie zgnilca w pasiece. Dla zupełnej pewności, że to jest zgnilec a nie co innego, trzeba jeszcze potwierdzenia z badania mikroskopowego. Dlatego wysyłamy mały wycinek zarażonego czerwiu do Państwowego Instytutu naukowego Gospodarstwa Wiejskiego (Pracownia Rozpoznawcza Chorób Pszczelich) w Bydgoszczy — Plac Weyssenhoffa nr 11, z prośbą o rozpoznanie choroby, podając swe spostrzeżenia i swój adres.

Materiał wysyłkowy należy starannie zapakować i przesłać w drewnianym opakowaniu, by zaraza po drodze się nie wysypywała. Instytut przeprowadza badania chorób bez opłat i przesyła odwrotnie wynik badania. Jeżeli w wyniku stwierdzono zgnilca, przystępujemy do jego likwidacji. Tu muszę podkreślić, że **zupełne zwalczanie zgnilca jest rzeczą bardzo trudną i uciążliwą.** Dlatego też najskuteczniejszym zabiegiem jest, o ile zgnilec zdołał opanować pień zupełnie spalić pszczoły wraz z materiałem wewnętrznym ula zupełnie i bezlitośnie. Natomiast ul, jeżeli przedstawia jeszcze większą wartość, należy poddać gruntownemu odkażeniu. W tym celu wypalamy jego wewnętrzne i zewnętrzne ściany raz przy razie gorącym płomieniem lampy do lutowania. Kószki i ule słomiane lepiej zniszczyć. Jeżeli w ulu pokazał się tylko początek zgnilca, można pszczoły oszczędzić. Postępujemy wtedy następująco: Wszystkie pszczoły zarażonego ula strząsamy do czystej rojnicy, po czem przenosimy je na 72 godziny do piwnicy. Pod koniec drugiego dnia damy im nieco syty cukrowej, by nie spadły z głodu. Chodzi o to, by pszczoły spotrzebowały wszelki pobrany zapas miodu i nie mogły nim już więcej karmić świeżego czerwiu. Tymczasem odkażamy ramki i ul płomieniem lampy, a wszelką węzę przegotujemy w wodzie. Miodu nie wolno używać do podkarmiania pszczół. W końcu odkażamy wszelkie używane narzędzia, gotując je dłuższy czas w wodzie z dodatkiem sody. Nie wolno też zapomnieć o rękach i w ogóle postępować bardzo ostrożnie. Następnie wklejamy świeżą węzę do odkażonych ramek, które wstawiamy do czystego ula. Trzeciego dnia przesypujemy do niego pszczoły, podamy im syty cukrowej i postępujemy w ogóle tak, jak z rojem sztucznym. Nie wolno jednak zapomnieć, by przed lub podczas zsypywania pszczół do nowego ula zmienić im matkę. To jest ważny warunek.

Jeżeli by mimo to w przyszłym pokoleniu pszczół zgnilec się powtórzył, należy cały zabieg powtórzyć jeszcze raz. W końcu dodam, że podobne w objawach zewnętrznych do zgnilca jest zwykłe zaziębienie czerwiu, co jednak chorobą nie jest i specjalnego leczenia nie wymaga. Dlatego też ostateczne stwierdzenie zgnilca należy do wskazanego Instytutu.

Stefan Walerowicz

OSTRZEŻENIE

Dowiadujemy się z Bochni, że pewien bliżej nie znany osobnik występujący jako agent wydawnictw „Akcji Katolickiej w Poznaniu" przyjmował tam zamówienia na wydawnictwa Naczelnego Instytutu Akcji Katolickiej i naszego Związku oraz inkasował pieniądze jako zadatek na te książki, nigdy ich nie dostarczając.

Wobec tego oświadczamy z całym naciskiem, że ani Naczelny Instytut Akcji Katolickiej ani Katolicki Związek Kobiet **nie posługują się żadnymi agentami w celu rozpowszechnienia swych wydawnictw.**

Wydawnictwa Katolickiego Związku Kobiet można nabywać:

a) **w Katolickim Związku Kobiet** — Poznań, Al. Marcinkowskiego 22,
b) **w składnicach diecezjalnych K. S. K.,**
c) w księgarniach, które wydawnictwa nasze od nas sprowadziły.

Gdyby któraś z członkiń naszych spotkała się z podobnym faktem jak w Bochni, prosimy zawiadomić nas o tym **niezwłocznie** załączając możliwie najszczegółowsze informacje o danym osobniku.

Abonament roczny jednego egzemplarza wraz z przesyłką pocztową 2.00 zł. Telefon nr 2807

Abonament wspólny: pod opaską wyżej 10 egz. wynosi rocznie od 1 egz. 1.80 zł. Konto P. K. O 206 255.

Wydawca: Katolicki Związek Kobiet w Poznaniu. **Za redakcję:** Zofia Sicińska. **Adres redakcji:** Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 22
Czcionkami Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu, tłoczono: na papierze z własnej fabryki „Malta".